



2012



Le Château de LUSSAC a été fondé en 1876, et il est la propriété de Mme G. Laviale - Van Malderen et son époux Hervé depuis le millésime 2000. Le vignoble comme l'outil de vinification ont été rebâti. Et le Château de LUSSAC produit aujourd'hui les meilleurs vins du Saint Emilionnais, sur un terrain argileux, et argileux limoneux. Les 3 couleurs y cohabitent : un rosé de saignée, Cabernet Franc et Merlot, un grand vin avec 80% de Merlot et 20% de Cabernet Franc, un second vin à base de Merlot ; Le Libertin de Lussac et un vin blanc, assemblage de Sauvignons, blanc et gris, et Sémillon.



Vignoble

Appellation :	AOC Bordeaux Rosé
Superficie :	32 ha
Nature du sol :	Argilo-limoneux, argilo-calcaire
Encépagement :	60% Merlot et 40% Cabernet Franc
Densité de plantation :	5500 pieds/ha
Âge moyen des vignes :	35 ans
Mode de conduite :	Guyot double
Rendement :	40 hl/ha
Production :	6690 cols
Degré d'alcool :	12,5%
Mise en bouteille :	1 ^{er} Mars 2013

Vinification

Double tri « mécanique » : Egrénage par le Sélectiv Process Winery de Pellenc.
Tri densimétrique des raisins grâce à la Tribaie®. Tri manuel final.
Sélection de lots lors de la macération pré-fermentaire.
Débourbage et ajustement de la turbidité pour une fermentation optimale.
Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées pendant 7 jours
Maîtrise de la progression de la température (22°C). Sélection de levures.

Élevage

Élevage sur lies avec batonnages en cuve.
Collage à la bentonite pour la stabilisation protéique.
Filtration à la mise en bouteille.

Contact commercial : Hervé Laviale t. 05 67 340 917 f. 05 57 745 658 rvi@chateaudelussac.com