CHÂTEAU de LUSSAC

LE BLANC 2019

Bâti en 1876 sur le point culminant de son village et aujourd'hui de son appellation, le Château de Lussac compte 31,64 ha de vignes en production. La Propriété produit 4 vins. Le Grand Vin est un assemblage de merlot dominant (75%), avec du Cabernet Franc (25%). Le second vin, appelé depuis 2000 Le Libertin de Lussac est exclusivement composé de merlot. L'équipe produit un vin Rosé ainsi qu'un vin Blanc à base de Sauvignons Blanc et Gris et de Sémillon.

Vignoble

Appellation:	AOC BORDEAUX BLANC
Superficie :	1.80 ha
Nature du sol :	Argilo-calcaire
Encépagement :	83 % Sauvignon blanc, 17% Sauvignon gris
Densité de plantation :	5200 pieds/ha
Âge moyen des vignes :	15 ans
Mode de conduite :	Guyot double
Rendement :	31 hl/ha
Production:	59 hl – 7783 bouteilles
Degré d'alcool :	13,5 % vol.
Vendanges :	4 Septembre 2019

Vinification

Récolte manuelle en cagettes.
Pressurage direct sur grappes entières
Débourbage
Fermentation alcoolique en barriques. Durée de fermentation 8 jours.

Élevage

Elevage sur lies en barriques de chêne français pendant 5 mois.
Château de Lussac Le Blanc 2019 est mis en bouteilles le 26 Février 2020.

Contact commercial

Hervé Laviale - t. +33 (0)557 745 666 - f. +33 (0)5 57 745 659 - rvl@chateaudelussac.com