

# Château Lilian Ladouys

CRU BOURGEOIS DU MÉDOC  
SAINT-ESTÈPHE



## Château Lilian Ladouys, Saint-Estèphe, 2012, Vainqueur de la coupe des Crus Bourgeois 2015

Saint-Estèphe, Vainqueur de la coupe des Crus Bourgeois 2015, Rouge 2012

Entre amplitude gourmande, volupté et subtilité, les vins de Lilian Ladouys sont élaborés par et pour des épiciers.

### LE VIN

Propriétaires : Famille Lorenzetti  
Directeur général : Emmanuel Cruse  
Directeur des propriétés : Vincent Bache-Gabrielsen  
Oenologue conseil : Eric Boissenot  
Superficie : 46 hectares  
Densité de pieds à l'hectare : 8 500 à 10 000 pieds/ha  
Encépagement : 43 % Merlot, 52 % Cabernet-Sauvignon, 5 % Cabernet franc  
Proportion de 1er vin : 90%  
Vendanges du 3 au 15 octobre

### LE MILLÉSIME

Le millésime 2012 se distingue par de grandes variations climatiques : fraîcheur, douceur, déficit hydrique, fortes précipitations. La douceur s'est en effet installée au mois de janvier avec une température moyenne de 7°C entraînant alors une activation des pleurs stoppée par une forte vague de froid en février. La floraison ainsi que la véraison ont été alors légèrement perturbées. Les bonnes conditions climatiques de mi-août à fin septembre ont néanmoins permis aux raisins d'atteindre une maturité idéale.

### TERROIR

Peyrosols et argilocalcaires

### A LA VIGNE

Tous travaux favorisant une bonne répartition et une bonne aération des raisins (taille à fenêtres, dédoubleage, effeuillage). Enherbement semé adapté en fonction de la vigueur de la parcelle. Vendanges manuelles, suivies d'un tri manuel sur grappes puis sur baies.

### VINIFICATION

Encuvage gravitaire sans foulage  
Macération préfermentaire à froid  
Cuvaision longue  
Pratique exclusive du délestage gravitaire pour une extraction en douceur

### ELEVAGE

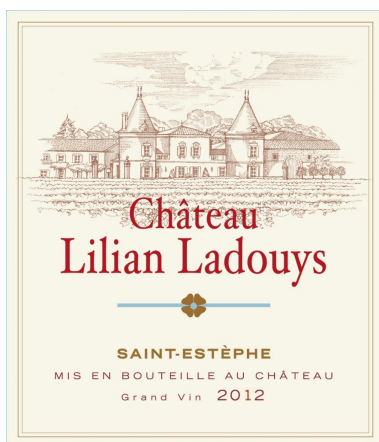
15 mois en barriques  
40% de bois neuf

### CÉPAGES

Cabernet-Sauvignon : 55%, Merlot : 45%

### SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13.1 % vol.  
Sucre résiduel: 0.2 g/l  
Acidité tartrique: 4.9 g/l  
pH: 3.77



Château Lilian Ladouys  
Blanquet, 33180 Saint-Estèphe  
Tel. 05 56 59 71 96 - contact@chateau-lilian-ladouys.com  
chateau-lilian-ladouys.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



[vincod.com/4BWQ9F](http://vincod.com/4BWQ9F)

# Château Lilian Ladouys

CRU BOURGEOIS DU MÉDOC  
SAINT-ESTÈPHE



## Château Lilian Ladouys, Saint-Estèphe, 2012, Vainqueur de la coupe des Crus Bourgeois 2015

Saint-Estèphe, Vainqueur de la coupe des Crus Bourgeois 2015, Rouge 2012

Age moyen des vignes: 35 ans ans  
Rendement: 33hL/ha hL/ha  
Volume de production: 190 000 bouteilles / 1425

### DÉGUSTATION

Ce vin présente une couleur d'une teinte profonde et d'un pourpre intense. Le nez d'une très belle fraîcheur exhale des notes complexes de groseille et de mirabelles, d'encens et de noisette grillée. A l'aération apparaissent des arômes gourmands de guimauve. La bouche voluptueuse présente une matière épaisse et crayeuse, bien accompagnée d'un joli gras faisant saliver. D'une grande longueur aromatique, elle exprime des touches de violette et de poivre, toujours accompagnées de guimauve qui font de ce vin une très belle gourmandise. Dégusté à la propriété en mars 2014

### AVIS & RÉCOMPENSES

#### Wine Spectator

88/100

"Il dévoile une belle fraîcheur qui met en avant des notes de fruits et d'églantines avec une finale très souple."

Wine Spectator, 01/03/2015

JAMESUCKLING.COM

89/100

"Ce vin dévoile un nez de cerise noire, de cèdre et des notes minérales, qui se poursuivent en bouche. Ample avec des tanins soyeux, une bonne acidité et une longue finale."

James Suckling, 01/03/2015

*Robert Parker*  
WINE ADVOCATE

89/100

"Le Lilian Ladouys 2012 possède un nez bien fait, très voluptueux. Le bois est manifestement présent mais il y a suffisamment de fruit pour que ce dernier prenne le pas dans les années à venir. La bouche est souple, délicate et harmonieuse, il n'y a, ici, aucune astringence avec une finale tout à fait somptueuse. C'est un Lilian Ladouys d'une grande finesse."

Neal Martin, Wine Advocate, 01/11/2014

