

Château Lilian Ladouys

CRU BOURGEOIS DU MÉDOC
SAINT-ESTÈPHE



Château Lilian Ladouys, Saint-Estèphe, Cru Bourgeois, 2016

Saint-Estèphe, Cru Bourgeois, Rouge 2016

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

LE VIN

Propriétaires : Famille Lorenzetti

Directeur général : Emmanuel Cruse

Directeur des propriétés : Vincent Bache-Gabrielsen

Chef de culture : Ludovic Wallet

Maître de chai : Frédéric Godart

Oenologue conseil : Eric Boissenot

Surface plantée : 46 ha

Densité de pieds à l'hectare : 8 500 à 10 000 pieds/ha

Encépagement : 55 % Merlot, 40 % Cabernet-Sauvignon, 3 % Petit Verdot, 2 % Cabernet franc

Vendanges du 03 octobre au 17 octobre

LE MILLÉSIME

2016 fut l'année des extrêmes climatiques avec 6 premiers mois particulièrement pluvieux suivis d'un long épisode d'ensoleillement bien au-dessus des normales saisonnières. Les pluies du début d'année ont rechargé les nappes phréatiques qui ont permis d'éviter à la vigne un stress hydrique défavorable durant

les mois de juillet et août. Après un été très sec, une pluie providentielle est arrivée le 13 septembre, permettant aux baies d'atteindre une

maturité idéale. Notre terroir a très bien réagi à cette climatologie extrême, les argiles ainsi que les nuits plus froides ont offert la fraîcheur nécessaire

à la vigne pour se ressourcer. Le sous-sol calcaire affleurant a permis de maintenir une humidité constante, très bénéfique en cas de sécheresse.

Le peu de pluie observé de mi-septembre à fin octobre a permis de prolonger les maturations dans des conditions idéales. Les vendanges ont débuté le 03 octobre et se sont étalées jusqu'au 17 octobre, laissant le temps à chaque cépage d'offrir le meilleur.

TERROIR

Peyrosols et argilocalcaires

A LA VIGNE

Tous travaux favorisant une bonne répartition et une bonne aération des raisins (taille à fenêtres, dédoublage, 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

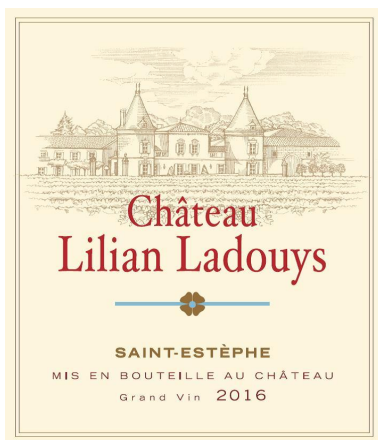
Macération préfermentaire à froid

Cuvaison longue

Pratique exclusive du délestage gravitaire pour une extraction en douceur

ELEVAGE

15 mois en barriques



Château Lilian Ladouys

CRU BOURGEOIS DU MÉDOC
SAINT-ESTÈPHE



Château Lilian Ladouys, Saint-Estèphe, Cru Bourgeois, 2016

Saint-Estèphe, Cru Bourgeois, Rouge 2016

30 % de bois neuf.

CÉPAGES

Merlot : 62%, Petit Verdot : 6%, Cabernet-sauvignon : 32%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13.5 % vol.

Sucre résiduel: < 2 g/l

Acidité tartrique: 3,5 g/l

pH: 3.67

Age moyen des vignes: 35 ans ans

Rendement: 54 hL/ha hL/ha

DÉGUSTATION

Château Lilian Ladouys 2016 arbore une robe d'un rouge grenat très profond, confortée par de superbes reflets violacés. Son nez explosif exhale des notes de framboise écrasée, de cerise à l'eau de vie et de cacao amer. Elles sont soutenues par des notes florales intenses qui remémorent un bouquet de fleurs printanières, relayées par des arômes de cèdre et de bois de santal. Une attaque ample, sur le volume et le gras, amène vers une bouche dense, d'une matière puissante et veloutée. On retrouve la générosité du millésime 2016 dans cet équilibre parfait entre fraîcheur et gourmandise. La cerise s'exprime à plein, renforcée par des notes d'écorce d'orange, de chocolat et de muscade. La finale longue est accompagnée de tanins crayeux, caractéristiques de la grande réussite des merlots sur nos terroirs de calcaires à astéries.

