

CHÂTEAU PRIEURÉ LALANDE



Château Prieuré Lalande Rouge 2016

AOC Lussac-Saint-Émilion, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Château Prieuré Lalande fait partie des valeurs sûres de l'appellation Lussac-Saint-Émilion. Idéalement situé sur une croupe argilo-calcaire de Lussac. Tout en intensité, le nez laisse échapper de savoureuses notes de fruits mûrs agrémentées d'un soupçon de vanille.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

2016 fait partie des grands millésimes de ces 20 dernières années : hiver exceptionnellement doux et humide, printemps très arrosé jusqu'en juin. Puis, mi-juin, le millésime change radicalement de profil : chaleur et sécheresse diurne, nuits fraîches. Des conditions idéales pour de beaux raisins !

VENDANGES

7 Octobre 2016

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 65%, Cabernet franc 30%, Cabernet sauvignon 5%

TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

DÉGUSTATION

Brillante et limpide, sa robe est d'une belle couleur rouge cerise profond, constellée de reflets rubis.

Après quelques secondes d'aération, le nez révèle toute sa complexité et son intensité. Son fruité léger se mélange harmonieusement à de délicieuses notes de vanille, de bois de cèdre, alliées à une subtile pointe d'épices.

L'attaque est franche avec une structure tannique bien présente. Doté d'une belle fraîcheur, ce vin nous offre une belle longueur en bouche. Les notes de cèdre déjà perçues au nez, mais aussi et surtout un savoureux mélange de notes de cerise griotte et de petits fruits rouges acidulés, nous accompagnent tout au long de la dégustation.

ACCORDS GOURMANDS

Jarret de porc aux lentilles, pavé de bœuf sauce au poivre, souris d'agneau rôtie.

SERVICE

Servir entre 15°C et 17°C

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans



FAMILLE ANDRÉ LURTON

Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +33557255858 | www.andrelurton.com

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

CHÂTEAU PRIEURÉ LALANDE



Château Prieuré Lalande Rouge 2016

AOC Lussac-Saint-Emilion, Bordeaux, France

LE VIGNOBLE

TERROIR

Sol argilo-calcaire d'environ un mètre de profondeur, sur un plateau calcaire à astéries. Sol argilo-siliceux avec du sable léger au pied des pentes.

ÂGE MOYEN DES VIGNES

32 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot double.

Vendanges : Mécaniques avec tri de la vendanges au chai.

LE CHAI

VINIFICATION

En cuves inox thermo-régulées.

ÉLEVAGE

Pendant 12 mois en barrique (25% neuves) avec soutirage trimestriel.



FAMILLE ANDRÉ LURTON

Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +33557255858 | www.andrelurton.com

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