



Le Petit Lion du Marquis de Las Cases Saint-Julien Rouge 2010

AOC Saint-Julien, Bordeaux, France

TERROIR

Le Clos renferme un terroir d'une très grande complexité. Issu majoritairement de graves du Quaternaire sur sous-sol gravo-sableux et gravo-argileux, on rencontre également des argiles plus ou moins profondes et compactes, parfois même affleurantes. La proximité de la Gironde est responsable de cette grande diversité de sols, créée au fil des périodes géologiques par superpositions successives. De plus, le fleuve génère un microclimat bien spécifique qui permet une maturité très précoce des raisins et protège le vignoble du gel. Ce camaïeu de combinaisons géologiques influe sur le développement de la vigne et sur la constitution des raisins : alimentation hydrique régulière mais limitée et très faibles apports nutritionnels favorisent l'expression des grands Cabernets Sauvignons et Francs qui arrivent bien souvent à leur quintessence quel que soit le millésime. Ce terroir incomparable offre au grand vin sa personnalité unique.

VINIFICATION

Pendant la vendange, les raisins sont envoyés au cuvier où ils sont vinifiés dans des cuves en bois d'environ 200 hectolitres. Cet ensemble imposant de cuves en bois est plaisant à regarder et illustre l'approche traditionnelle de l'élevage des vins qui prévaut à Léoville Barton. Un système de thermo-régulation permet de fermenter les jus à la température choisie. Un fouloir-égrappoir des plus modernes a été installé ainsi qu'un pressoir de dernière génération.

ÉLEVAGE

16 à 20 mois en barriques

CÉPAGES

Cabernet-sauvignon 52%, Merlot 38%,
Cabernet franc 5%, Petit verdot 5%

13.00 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 54.00 ha
Rendement: 36.00 hL/ha
Âge moyen des vignes: 40 ans
Élevage en fût: 1 mois
Acidité totale: 3.000 g/l

DÉGUSTATION

Le Petit Lion, second vin de la propriété, s'inscrit dans la philosophie de ses deux aînés. Il est vinifié et élevé pour conserver tout au long de son évolution la saveur de fruit frais et mûr. Cependant, avec une forte proportion de Merlot, il se présente comme un vin d'accès plus précoce.

