

CHÂTEAU PRIEURÉ LALANDE

Château Prieuré Lalande Rouge 2018

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

2018, est une des années les plus chaudes depuis 1900 : des températures plus élevées que la normale, un été 2018 classé au 2e rang des étés les plus chauds, un fort ensoleillement... À une pluviométrie abondante a succédé, dès juin, une sécheresse persistante, frôlant les records en septembre.

VENDANGES

22 septembre 2018

LE VIN

CÉPAGES

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

TENEUR EN ALCOOL

13,5 % vol.

DÉGUSTATION

D'une belle intensité, la robe est rouge sombre, avec quelques reflets légèrement tuilés. Le nez est particulièrement expressif avec ses notes de fruits noirs (cassis, mûre), bien mûrs, auxquelles viennent se mêler quelques touches d'épices et de réglisse. En bouche, on a du volume et une très jolie structure. Les arômes de fruits noirs (mûre), déjà perçus au nez, se retrouvent ici, où ils se marient élégamment avec quelques notes plus boisées. Les tanins sont d'une grande finesse. C'est un vin doté d'un joli potentiel de garde, mais qui pourra être dégusté dès à présent.

ACCORDS GOURMANDS

Pâté de campagne, travers de porc au barbecue, tournedos de canard aux raisins.

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 2018

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.