

Château des Landes LUSSAC SAINT-EMILION
GRAND HÉRITAGE 2011

RÉCOMPENSES



PRIX DES VINALIES
CONCOURS DES VINALIES NATIONALES 2013



MÉDAILLE D'OR
CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN 2013

PARUTIONS

4/5 Dégustation de **BERNARD BURTSCHY**

Elaboré en vinification intégrale, le vin arbore une jolie matière, une belle longueur et de la pureté.



★ **GUIDE HACHETTE** édition 2015

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

« Belle robe pourpre et dense à reflets bruns. Le nez est concentré, exprimant des notes de fruits noirs, d'épices et de boisé. La bouche est ronde, ample et gourmande de fruits noirs.

La finale se poursuit sur des tanins soyeux.

Un vin plaisant. »

PRIX DES VINALIES DANS LA SÉLECTION OFFICIELLES DES CENOLOGUES DE FRANCE

ACCORDS METS & VINS : Carré de veau accompagné de pommes de terre primaires cuites dans son jus.



Garde 10 ans



Château des Landes LUSSAC SAINT-EMILION
GRAND HÉRITAGE 2011

Créé à partir du millésime 2010 en hommage au Père fondateur du château des Landes : Paul Lassagne. Il nous a transmis un grand héritage de terroir, de passion et de savoir-faire, afin d'élaborer cette grande cuvée. Un vrai travail d'orfèvre basé sur une sélection des plus beaux raisins issus de nos meilleurs terroirs vinifiés et élevés intégralement dans des foudres en chêne français de 600 L, « comme autrefois »

Un résultat digne des plus grands : Un vin complexe mêlant des arômes de fruits noirs et d'épices douceâtres. Une bouche puissante et onctueuse affichant un bel équilibre.

Un vin pouvant être gardé plus de dix ans

SUPERFICIE DE LA PROPRIÉTÉ :	0 ha 25
DENSITÉ :	6.000 pieds / ha
ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE :	50 ans
SOL ET SOUS-SOL :	Argiles blanches sur de la crasse de fer (alios)
ENCÉPAGEMENT :	Merlot 100%
RENDEMENT :	Faible
VENDANGES :	Manuelles
CUVES :	2 tris successifs de chaque graine de raisin Vinification intégrale dans des foudres de chêne français de 600L
DURÉE DE CUIVASON :	Fermentation alcoolique et malo-lactique en foudres de 600L pour une durée de cuivasons de 40 jours à 28°C
ÉLEVAGE :	12 à 15 mois dans ces mêmes foudres
PRODUCTION ANNUELLE :	1.200 bouteilles sur les années exceptionnelles
COMMERCIALISATION :	Vente directe à la propriété, export et cavistes



5, Lagrenière - 33570 LUSSAC - France

Tél.: +33 (0)5 57 74 68 05 - <http://chateau-des-landes.fr> - info@chateau-des-landes.fr

