

# Château des Landes LUSSAC SAINT-EMILION

## GRAND HÉRITAGE 2010

### RÉCOMPENSES



**PRIX DES VINALIES**  
CONCOURS VINALIES NATIONALES 2012



**MÉDAILLE D'OR**  
CONCOURS DES VIGNERONS INDÉPENDANTS 2012

### PARUTIONS



**92/100 TASTED 100% BLIND** édition 2013

La cuvée Grand Héritage 2010 a elle aussi affronté le grand jury des coups de cœur ; elle obtient deux étoiles pour son bouquet intense de fruits très mûrs rehaussé d'une touche de vanille, et pour sa bouche ample, charnue, boisé avec discernement.



**★★ GUIDE HACHETTE** édition 2014

La cuvée Grand Héritage 2010 a elle aussi affronté le grand jury des coups de cœur ; elle obtient deux étoiles pour son bouquet intense de fruits très mûrs rehaussé d'une touche de vanille, et pour sa bouche ample, charnue, boisé avec discernement.

### COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

« Le nez est fruité (fruits rouges mûrs, mûre), marqué par le boisé et les épices (moka, café, vanille).

En bouche il exprime les arômes fruités du nez ainsi que de la vanille associés à des notes boisées et épicées (poivre, moka).

Un vin concentré, puissant et avec une jolie matière.

La finale est persistante. Un vin que je vous recommande de conserver 2 à 3 ans (ou de le carafier) avant le service. »

**ACCORDS METS & VINS :** Suprême de Poulet avec un écrasé de pomme de terre au fromage, cailles aux raisins ...



5, Lagrenière - 33570 LUSSAC - France

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



# Château des Landes LUSSAC SAINT-EMILION

## GRAND HÉRITAGE 2010

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)
ENCÈPAGEMENT :	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 CUIVISON :	Fermentation alcoolique et malo-lactique en foudres de 600L pour une durée de cuivisons 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



Garde 15 ans

