

# 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)
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 CUIVON :	Fermentation alcoolique et malo-lactique en foudres de 600L pour une durée de cuivons 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



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 primeurs 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 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



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 2012

RÉCOMPENSES



GRAND PRIX D'EXCELLENCE  
VINALIES 2014



MEDAILLE D'ARGENT  
CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2015

PARUTIONS



87/100 TASTED 100% BLIND édition 2014

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

« Le regard est attiré par une présentation profonde et brillante qui renforce une teinte grenat foncé flamboyante. Le nez de ce 2012 recèle d'arômes de fruits noirs (mûre, cassis) enrobés d'un léger grillé.

Sa bouche constitue un parfait équilibre entre l'amplitude des tanins et la richesse des fruits mûrs.

La persistance aromatique est loin de faire défaut. Au toucher, cette cuvée généreuse rappelle le velours. »

GRAND PRIX D'EXCELLENCE DANS LA SÉLECTION OFFICIELLE DES CÉNOLOGUES DE FRANCE.

ACCORDS METS & VINS : Tournedos rossini



Garde 10 ans



Château des Landes LUSSAC SAINT-EMILION  
GRAND HÉRITAGE 2012

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](mailto:info@chateau-des-landes.fr)



# Château des Landes LUSSAC SAINT-EMILION

## GRAND HÉRITAGE 2015

### RÉCOMPENSES



**MÉDAILLE D'OR**  
CHALLENGE INTERNATIONAL 2017



**MÉDAILLE D'OR**  
CONCOURS VIGNERONS INDÉPENDANTS 2017



**MÉDAILLE D'ARGENT**  
CONCOURS MONDIAL BRUXELLES 2017

### PARUTIONS

#### COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

« Belle robe pourpre brillante très sombre.

Le nez est finement toasté (amandes grillées- petits fruits secs) et épicé (vanille, cannelle, réglisse).

La bouche à l'attaque suave et sucrée développe des arômes légèrement torréfiés (pain grillé, noisettes, fruits secs) et se répand en un fruit confituré très mûr (mûre, myrtille). La douceur et la sucrosité masquent des tanins encore jeunes. C'est un vin de caractère allié à une puissance certaine « une main de fer dans un gant de velours ».

La finale est longue et réglissée aux accents de confiserie d'antan. »

MARIANNICK DOFFIN, OENOLOGUE

**ACCORDS METS & VINS :** Ce beau Lussac Saint Emilion se laissera amadouer par un cuissot de chevreuil, un civet de lièvre ou la mytique lamproie à la bordelaise à moins de le laisser vieillir lentement de belles années de mûrissement.



Garde 10 ans



## Château des Landes LUSSAC SAINT-EMILION

### GRAND HÉRITAGE 2015

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 CUIVON :	Fermentation alcoolique et malo-lactique en foudres de 600L pour une durée de cuivons 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](mailto:info@chateau-des-landes.fr)

