

# Château des Landes LUSSAC SAINT-EMILION

## CUVÉE TRADITION 2007

### RÉCOMPENSES



MÉDAILLE DE BRONZE  
CONCOURS DE BORDEAUX 2008

### PARUTIONS

#### COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

« Un joli vin fruité, élégant, fin et équilibré.  
Il développe des notes de fruits noirs (mûre, prune), de fruits rouges (groseille, cerise, fraise) associées à quelques épices.  
Une petite fraîcheur en bouche, une belle matière et un joli fruité précis.  
Une belle réussite ! »

ACCORDS METS & VINS : Brochette de bœuf au barbecue, salade landaise, croque-monsieur au lardons et champignons...



A boire



# Château des Landes LUSSAC SAINT-EMILION

## CUVÉE TRADITION 2007

Créée au début de l'histoire du Château des Landes, cette cuvée est élaborée dans la plus grande tradition « bordelaise ».  
Un assemblage typique 80% merlot, 15% cabernet, 5% cabernet franc sur un terroir argileux.

Avec une moyenne d'âge des vignes de 30 ans, vendangé à parfaite maturité, issu de cuvaision longue 3 à 4 semaines, ce cru est mis en bouteille à partir de 12 à 14 mois d'élevage en cuve.

Constant dans sa qualité, typé, racé, ce vin de bonne concentration est orienté sur la puissance du fruit et la finesse des tanins, et pouvant être dégusté 4 ans après.

SUPERFICIE DE LA PROPRIÉTÉ :	22 ha 50
DENSITÉ :	6.000 pieds / ha
ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE :	30 ans
SOL ET SOUS-SOL :	Argilo-calcaire, argiles blanches
ENCÉPAGEMENT :	Merlot 80% / Cabernet sauvignon 15% / Cabernet franc 5%
RENDEMENT :	55hl / ha
VENDANGES :	Mécanique et tri successifs de la vendange
CUVES :	Cuves Inox thermorégulées et reliées à un ordinateur
DURÉE DE CUVAISON :	30 à 40 jours avec macération finale à chaud à 32°C
ÉLEVAGE :	En cuve-ciment équipée d'un système microbullage
SÉJOUR :	12 à 14 mois
PRODUCTION ANNUELLE :	± 150.000 bouteilles
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)

