

# Château des Landes LUSSAC SAINT-EMILION

## CUVÉE TRADITION 2008

### RÉCOMPENSES



**MÉDAILLE D'ARGENT**  
CONCOURS DE BORDEAUX 2010

### PARUTIONS



★ **GUIDE HACHETTE** édition 2012

« C'est un vin souple, sur le fruit, à boire dans sa jeunesse ».

#### COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

« Le nez est fruité avec notamment des notes de cassis et de mûre associées à quelques épices.

La bouche est soyeuse, harmonieuse et exprime des notes de fruits noirs et de fraise écrasée accompagnées d'épices (*pointe de vanille et chocolat notamment*).

Egalement une certaine fraîcheur en bouche. Une jolie définition du fruit pour ce vin. Jolie longueur en finale. »

ACCORDS METS & VINS : Paupiette de bœuf, saucisson d'âne, brochette de rognons d'agneau ...



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)



A boire



# Château des Landes LUSSAC SAINT-EMILION

## CUVÉE TRADITION 2008

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 CUIVAISON :	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

