

Château des Landes LUSSAC SAINT-EMILION

CUVÉE TRADITION 2012

RÉCOMPENSES



MÉDAILLE D'OR
CONCOURS DE MÂCON 2014



MÉDAILLE DE BRONZE
CONCOURS DES VIGNERONS INDÉPENDANTS 2014



MÉDAILLE D'OR
CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON 2014



PRIX DES VINALIES
CONCOURS VINALIES NATIONALES 2014

PARUTIONS



87/100 WINE ENTHUSIAST édition 2014

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

« Plonger le regard dans cette cuvée à la couleur grenat dense auréolée de reflets pourpres ! appréciez sa puissance, qui se traduit au nez par des arômes intenses de fruits rouges enchevêtrés dans des notes de menthol et d'épices ! Sa bouche est structurée et gourmande, telle une gigantesque corbeille de fruits. Des tanins bien présents et marqués subliment le tout. »

Guide des vins 2015 de la sélection officielle des œnologues de France

ACCORDS METS & VINS :



Garde 5~7 ans



Château des Landes LUSSAC SAINT-EMILION

CUVÉE TRADITION 2012

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

