

# Château des Landes LUSSAC SAINT-EMILION

## CUVÉE TRADITION 2014

### RÉCOMPENSES



**MÉDAILLE D'ARGENT**  
CONCOURS DE MÂCON 2016



**GRAND EXCELLENCE**  
VINALIES NATIONALES 2016



**MÉDAILLE DE BRONZE**  
CONCOURS DE BORDEAUX 2015



**MÉDAILLE D'ARGENT**  
CONCOURS VIGNERONS INDÉPENDANTS 2016

### PARUTIONS



**CITÉ GUIDE HACHETTE** édition 2018



**87/100 WINE ENTHUSIAST** édition 2014

#### COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

« Vin cité dans le guide hachette 2018

Belle robe rubis sombre aux reflets carmin .

Le nez est intense, équilibre entre les fruits noirs (cassis, mûre, cerise noire) ,les petits fruits secs (noisette), les épices (vanille, réglisse)

La bouche est ronde, soyeuse, aliant les fruits noirs et mûrs (mûre, myrtille) aux épices (réglisse, cannelle,).

La finale est longue et fruité, encore très fraîche. »

*MARIANNICK DOFFIN, OENOLOGUE*

ACCORDS METS & VINS : Ce vin se laissera oublier dans la cave quelques années de mûrissement ou accompagnera parfaitement un beau rôti de boeuf



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

## CUVÉE TRADITION 2014

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.



Garde 5~7 ans

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

