

Château des Landes LUSSAC SAINT-EMILION

CUVÉE PRESTIGE 2010

RÉCOMPENSES



MÉDAILLE D'OR
CONCOURS DE BORDEAUX 2012



PRIX D'EXCELLENCE
CONCOURS DES VINALES NATIONALES 2012

PARUTIONS



90,5/100 TASTED 100% BLIND édition 2013

Andréas Larsson : Une touche de jeunesse et des arômes de fruits noirs avec des notes de chêne neuf, de vanille, de prune noire et de mure. Structuré et serré avec des tannins rigides, beaucoup de fruits et une bonne longueur en bouche.

Un poil jeune mais qui devrait bien boire à partir de 2013. La note : 88/100

Marcus del Monego : D'une couleur rouge foncée pourpre avec des reflets violets et noir au centre. Des arômes intenses de fruits noirs, avec des notes d'épices douces et de chêne, moins concentrées en bouche. Une finale agréable. La note : 87/100



86/100 GUIDE GILBERT & GAILLARD édition 2012



♥ et ★★ **GUIDE HACHETTE** édition 2014

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

« Un nez complexe qui révèle des notes de fruits noirs, d'épices ainsi que plus légèrement des notes boisées. La bouche est ronde, franche, charnue, plus soyeuse, toujours sur des fruits noirs et marquée par les fruits rouges.

Un vin harmonieux, puissant, fruité et bien équilibré.

Les tanins sont bien intégrés. »

ACCORDS METS & VINS : Croustillant de veau aux marrons et girolles ...



5, Lagrenière - 33570 LUSSAC - France

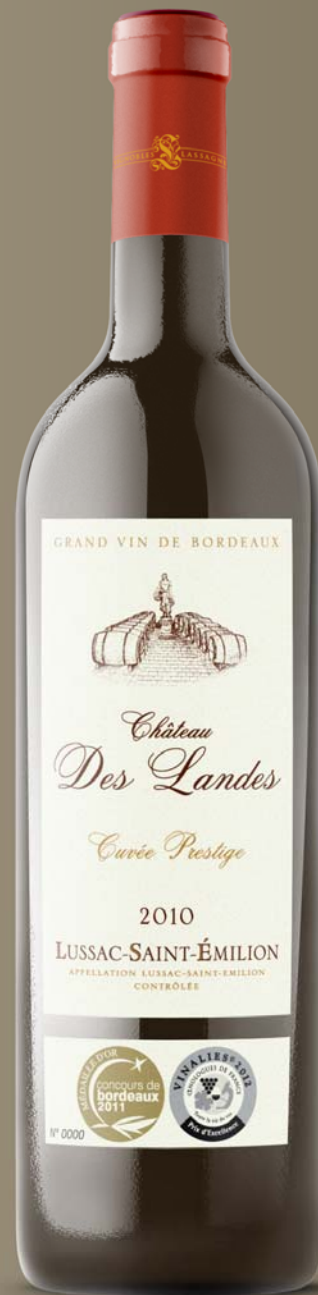
Tél.: +33 (0)5 57 74 68 05 - <http://chateau-des-landes.fr> - info@chateau-des-landes.fr



Château des Landes LUSSAC SAINT-EMILION

CUVÉE PRESTIGE 2010

Le millésime 1999 fut le premier de cette cuvée, issu des plus vieilles vignes de merlot sélectionnées sur le domaine. Un soin particulier lui est apporté : Effeillage, limitation des rendements, fermentation malo-lactique en barrique, batonnage des lies, Élevage entre 12 et 16 mois en barriques provenant des plus belles forêts françaises. Le vin est puissant et complexe avec des tanins soyeux et concentré qui ne demandent qu'à évoluer vers encore plus de finesse et d'élégance.



GRAND VIN DE BORDEAUX



Château
Des Landes

Cuvée Prestige

2010

LUSSAC-SAINT-ÉMILION
APPELLATION LUSSAC-SAINT-ÉMILION
CONTRÔLÉE



Garde 10~12 ans

| | |
|------------------------------|--|
| SUPERFICIE DE LA PROPRIÉTÉ : | 5 ha 50 |
| DENSITÉ : | 6.000 pieds / ha |
| ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE : | 40 ans |
| SOL ET SOUS-SOL : | Argiles blanches et alios (crasse de fer) |
| ENCÉPAGEMENT : | Merlot 100% |
| RENDEMENT : | Rendement limité |
| VENDANGES : | Mécanique et tris successifs de la vendange |
| CUVES : | Inox thermorégulées et reliées à un ordinateur |
| DURÉE DE CUIVISON : | Longue (40 à 50 jours) avec une macération finale à 30°C. Battonage des lies après la fin des fermentations malo lactiques |
| ÉLEVAGE : | Séjour de 12 à 18 mois en barriques provenant des forêts de chênes du Limousin, de l'Allier et du centre de la France |
| PRODUCTION ANNUELLE : | 35.000 à 40.000 bouteilles |
| COMMERCIALISATION : | Vente directe à la propriété, export et cavistes |

