

Château des Landes LUSSAC SAINT-EMILION

GRAND HÉRITAGE



Vintage 2011

A great heritage of terroir, passion and know-how has made it possible to develop this great cuvée. A selection of our finest grapes from our best vinified terroirs and aged entirely in 600 L French oak casks, as in the past

Alcohol : 14 %vol Alc

Wine estate size: 46 Ha . **Surface area for this cuvée:** 0,85 ha
Density: 6000 vines/ha. **Average age of vineyard:** 55 years. **Soil and subsoil:** white clay and hardpan (iron dross). **Grape varieties:** merlot 100%. **Alcoholic fermentation and Malolactic:** full integral vinification in 600 L French oak. **Ageing wine:** ageing of 12 months in barrels 500 L. **Annual production:** 4000 bottles
Ageing potential: 10 years

Description:

- Visual appearance: Beautiful purple and dense dark color.
- Nose:: The nose is concentrated, expressing Notes of black fruits, spices and woody.
- Taste: The mouth is round, Ample and greedy of black fruits. The final continues on silky tannins.

Conservation: For the 10 years wine, uncorking the bottle 2 hours before serving and eventually settling into the decanter.



Millésime 2011

Un grand héritage de terroir, de passion, et de savoir-faire a permis d'élaborer cette grande cuvée. Une sélection de nos plus beaux raisins issus de nos meilleurs terroirs vinifiés et élevés intégralement dans des foudres en chêne français de 600 L, comme autrefois.

Degré : 14%vol Alc

Superficie de la propriété : 46 Ha.
Superficie pour cette cuvée : 0,85 Ha.
Densité : 6000 pieds/ha **Age moyen du vignoble :** 55 ans. **Sol et sous-sol :** argiles blanches avec de la crasse de fer
Encépagement : Merlot 100%,
Fermentation Alcoolique et Fermentation Malo-lactique : Vinification intégrale dans des foudres de 600L.
Elevage : élevage 12 mois en barriques de 500L
Production annuelle : 4000 bouteilles
Garde : 10 ans

Dégustation :

- Apparence visuelle: belle couleur rouge pourpre intense
 - Bouquet: nez complexe aux notes de fruits noirs, épices, et de truffes.
 - Goût: la bouche est ronde, Ample et riche aux notes de fruits noirs.
- Conservation:** vin de garde de 10 ans. Ouvrir la bouteille 2 heures avant de la servir et éventuellement la décanter en carafe.

