

Château des Landes LUSSAC SAINT-EMILION

CUVÉE TRADITION

Vintage 2014

Created at the beginning of the history of the Château Des Landes, this cuvée is elaborated in the greatest tradition "Bordelaise". With an average age of 30 years old vines, harvested at perfect maturity, resulting from a vatting period of 3 to 4 weeks, this vintage is bottled from 12 to 14 months of aging in vats.

Alcohol : 13.50 % Vol alc

Wine estate size : 22 ha 50

Soil and subsoil : Clay-limestone, white clays

Average age of vineyard : 35 years.

Density : 5500 vines/25 acres.

Grape varieties : Merlot 80%, Cabernet Sauvignon 15%, Cabernet Franc 5%

Yield : 55hl/ ha.

Ageing : concrete vats during 8- 12 months.

Annual production : 150 000 bottles.

Taste : Constant in its quality, typical, racy, this wine of good concentration is oriented on the power of the fruit and the fineness of the tannins, and can be tasted 4 years later.



Millésime 2014

Créée au début de l'histoire du Château Des Landes, cette cuvée est élaborée dans la plus grande tradition « Bordelaise ».

Avec une moyenne d'âge des vignes de 30 ans, vendangé à parfaite maturité, issu de cuvaion longue de 3 à 4 semaines, ce cru est mis en bouteille à partir de 12 à 14 mois d'élevage en cuve.

Degré : 13.50 % vol Alc

Superficie de la propriété : 22 ha 50

Sol et sous-sol : Argilo-calcaire, argiles blanches

Densité : 5500 pieds/ha

Encépagement : Merlot 80%, Cabernet Sauvignon 15%, Cabernet Franc 5%

Age moyen du vignoble : 35 ans

Rendement : 55 hl/ha

Elevage : en cuve ciment pendant 8-12 mois

Production annuelle : env 150 000 bouteilles

Dégustation : 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.

