

Château des Landes LUSSAC SAINT-EMILION
CUVÉE PRESTIGE



Vintage 2015

Our finest terroirs from the old vines of the estate are expressed to perfection in this cuvée produced in small quantities. Particular care is taken with this wine: thinning of leaves, limited yields, malolactic fermentation in barrels, stirring of the lees (bâtonnage), and aged between 12 and 18 months in barrels from the finest forests France has to offer.

Alcohol : 14 %vol Alc

Wine estate size: 6 ha 75 . **Density:** 6000 vines/ha. **Average age of vineyard:** 55 years. **Soil and subsoil:** Clayey-limestone, white clay and hardpan (iron dross). **Grape varieties:** merlot 100%. **Yield :** 50hl/ha. **Malolactic** fermentation in new oak barrels. **Ageing wine:** maturing for 16 months in barrels from the forests of Limousin oak and Allier.

Description:

-Visual appearance: Beautiful sustained deep purple color

-Bouquet: complex nose opens and rich with hints of sweet spices, brioche which mingle the scents of black fruit.

-Taste: the palate is round and powerful tannic evolution, mixing nice tannins from the barrel of fleshy generous wine.

Conservation: 10 years Tasting advice: uncork the bottle 2 hours before serving and eventually settle into the decanter.



Millésime 2015

Nos plus beaux terroirs issus des vieilles vignes du domaine s'expriment à la perfection dans cette cuvée produite en faible quantité.

Un soin particulier lui est apporté : Effeillage, limitation des rendements, fermentation malolactique en barrique, batonnage des lies, et enfin un élevage entre 12 et 18 mois en barrique provenant des plus belles forêts Françaises.

Degré : 14%vol Alc

Superficie de la propriété : 6 ha75.

Densité : 6000 pieds/ha **Age moyen du vignoble :** 55 ans. **Sol et sous-sol :** Argilo-calcaire, argiles blanches accompagnées de crasses de fer **Encépagement :** Merlot 100%, **Rendement :** 50 hl/ha. **Fermentation Malo-lactique** en barriques neuves.

Elevage : élevage 16 mois en barriques de chêne venant des forêts du Limousin et de L'allier

Dégustation :

-Apparence visuelle: belle couleur soutenue pourpre profond

-Bouquet: nez complexe et riche avec des notes d'épices douces, brioche qui mêlent les senteurs de fruits noirs.

- Goût: la bouche est ronde et puissante évolution tannique, mêlant de beaux tanins de la barrique de vin charnu généreux.

Conservation: vin de garde de 10 ans. Ouvrir la bouteille 2 heures avant de la servir et éventuellement la décanter en carafe.

