

# Château des Landes LUSSAC SAINT-EMILION

## CUVÉE PRESTIGE



### Vintage 2016

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 French oak forests..

**Alcohol : 14 %vol Alc**

**Wine estate size:** 6 ha 75 . **Density:** 6000 vines/ha. **Average age of vineyard:** 40 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:** maturation of 16 months in barrels from the oak forests of Limousin oak and Allier.

**Annual production:** 35 000 to 40 000 bottles

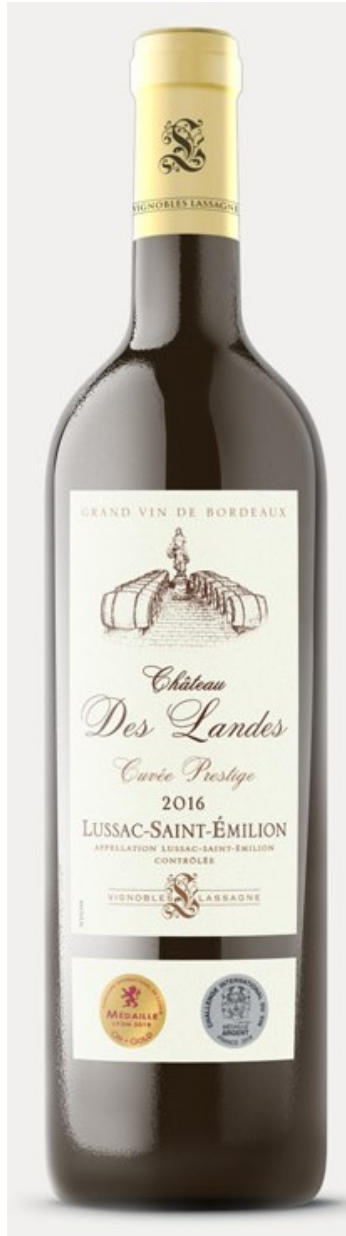
#### Description:

-Visual appearance: Beautiful sustained deep purple color

-Bouquet: Start with a complex aroma which rich with hints of sweet spices and brioche, mixture with the scents of black fruit.

-Taste: Round and powerful tannins in palate, mixed with nice tannins from the barrel, which revolute all the time, make the fleshy generous wine.

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



### Millésime 2016

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 :** 40 ans. **Sol et sous-sol :** Argilo-calcaire, argiles blanches accompagnées de crasses de fer

**Encépagement :** Merlot 100%, **Rendement :** 50 hl/ha. **Durée de 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.

