

Château des Landes LUSSAC SAINT-EMILION

CUVÉE PRESTIGE



Vintage 2017

The 1999 vintage was the first for this wine, made from a selection of the oldest merlot vines on the property. 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 : 13.5 %vol Alc

Wine estate size: 5 ha 50 . **Density:** 5500 vines/25 acres. **Average age of vineyard:** 40 years. **Soil and subsoil:** Clayey-limestone, white clay and hardpan (iron dross). **Grape varieties:** merlot 100%. **Yield :** 55hl/ 25 acres.

Malolactic fermentation in new barrels. **Ageing wine:** maturing for 16 months in barrels from the forests of Limousin oak and Allier. **Annual production :** 30 000 /45 000 bottles.

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

Millésime 2017

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 malolactique en barrique, bâtonnage des lies, et enfin un élevage entre 12 et 18 mois en barrique provenant des plus belles forêts Françaises.

Degré : 13.5%vol Alc

Superficie de la propriété : 5 ha50.

Densité : 5500 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 : 55 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

Production annuelle : 30 000 bouteilles à 45 000blles

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 7 ans. Ouvrir la bouteille 2 heures avant de la servir et éventuellement la décanter en carafe.



En 2018

