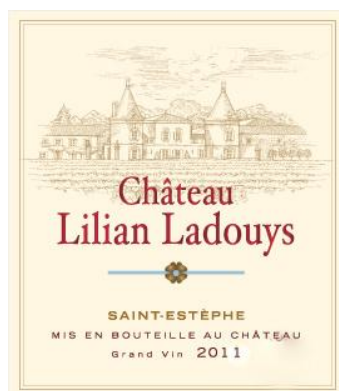


Château Lilian Ladouys



2011



PRESENTATION

Owner : Lorenzetti Family
Technical director : Vincent Bache-Gabrielsen
Cellar master : Samuel Gavan
Vineyard manager : Jean-Louis Sallette
Consulting oenologist : Christophe Coupez

Area of the estate : 46 ha
Area in production : 43 ha
Vineyard density : 8333 winestocks/ha
Vineyard average age : 35 years
Soil : Gravels, sand, clay and limestone
Grape varieties : 52% Cabernet sauvignon, 43% Merlot, 5% Cabernet Franc

VITICULTURAL TECHNIQUES

The Pruning favours a good airflow through the fruiting zone, a disbudding, an increase of leaf surface, a thinning out of leaves. Just before the harvest, we control the ripeness in the plots once or two time per week but also a blind tasting of the berries.
Manual harvest and sorting combined with the new techniques of de-stemming.
The harvest has begun with the Merlots on the 3rd September and has finished with the Cabernets on the 23rd of September 2011.

WINE MAKING

Cold maceration.
Only rack and returns by gravity are done. Time in tanks : 4 to 6 weeks.
Malolactic fermentation : 20% in new barrels

AGEING

Ageing on lees with lees stirring during the three first months.
35% new barrels and 65% in one year old barrels.
Time of ageing : 14 to 16 months
Final blending : 70% Merlot and 30% Cabernet Sauvignon

WINE ANALYSIS

Alcoholic strength (% vol) : 12,7°
Total acidity (gH₂SO₄/L) : 3,6 / pH : 3,68
Index of total polyphenols : 80 / Anthocyan : 700

DISTRIBUTION

Through the Bordeaux wine trade
Commercial contact : nicole@chateau-lilian-ladouys.com

Château
Lilian Ladouys

33180 SAINT ESTÈPHE

Tel. : +33(0)5 56 73 29 45

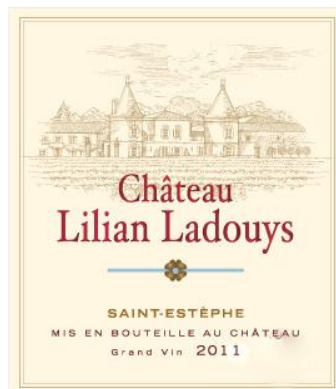
Fax. : +33(0)5 56 59 63 19

www.chateau-lilian-ladouys.com

Château Lilian Ladouys



2011



PRESENTATION

Propriétaire: Famille Lorenzetti
Directeur Technique: Vincent Bache-Gabrielsen
Maître de Chai: Samuel Cavan
Chef de Culture: Jean-Louis Sallette
Oenologue Conseil: Christophe Coupez

Superficie de la propriété: 46 ha
Surface en production: 43 ha
Densité de plantation: 8333 pieds/ha
Age moyen des vignes: 35 ans
Nature des sols: Graveleux, sablo-graveleux et argilo-calcaire
Encépagement: 52% Cabernet sauvignon, 43% Merlot, 5% Cabernet Franc

PRATIQUES CULTURALES

Taille favorisant l'étalement des raisins, ébourgeonnage, dédoubleage, augmentation de la surface foliaire, effeuillage et éclaircissage afin d'obtenir une qualité optimale de raisins.
Vendanges manuelles accompagnées d'un tri manuel de la vendange.
Nous avons débuté les vendanges le 03 septembre 2011 par les Merlots et avons terminé par les Cabernets le 23 septembre 2011.

VINIFICATION

Macération préfermentaire.
Seul le délestage par gravité est utilisé. Durée de cuvaison de 4 à 6 semaines.
Fermentation malolactique: 20% en barriques neuves.

ELEVAGE

Elevage sur lies avec bâtonnage pendant les 3 premiers mois.
35% en barriques neuves et 65% en barriques d'un vin.
Durée de l'élevage: de 14 à 16 mois
Assemblage final: 70% Merlot et 30% Cabernet Sauvignon

ANALYSE DU VIN

Degré alcoolique (% vol): 12,7°
Acidité totale (g/l₂SO₄/l): 3,6 / pHT: 3,68
Indice de Polyphénols totaux: 80 / Anthocyanes: 700

COMMERCIALISATION

Par le Négocio de Bordeaux
Contact commercial: nicole@chateau-lilian-ladouys.com

Château Lilian Ladouys

33180 SAINT ESTÈPHE

Tel.: +33(0)5 56 73 29 45

Fax.: +33(0)5 56 59 63 19

www.chateau-lilian-ladouys.com