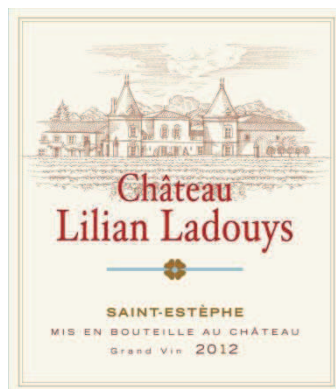


Château Lilian Ladouys



2012



PRESENTATION

Propriétaire: Famille Lorenzetti
Directeur Général : Emmanuel Cruse
Directeur : Vincent Bache-Gabrielsen
Maitre de Chai : Samuel Gavan
Chef de Culture : Jean-Louis Sallette
Oenologue Conseil : Christophe Coupez

Superficie de la propriété : 45 ha
Surface en production : 43 ha
Densité de plantation : 8333 pieds/ha
Age moyen des vignes : 35 ans
Nature des sols: Graves c/c terrasses de type 3 (Peyrosols)
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 à vendanger les Merlots le 03 Octobre 2012 et avons terminé par les Cabernets le 15 Octobre 2012.

VINIFICATION

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

ELEVAGE

40% en barriques neuves et 60% en barriques d'un vin.
Durée de l'élevage : de 15 mois
Assemblage final : 55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot

ANALYSE DU VIN

Degré alcoolique (% vol) : 13.1°
Acidité totale (gH₂SO₄/L) : 3.3 / pH : 3.77
Indice de Polyphénols totaux : 79 / Anthocyanes : 710

COMMERCIALISATION

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

Château
Lilian Ladouys

33180 SAINT ESTEPHE

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

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

www.chateau-lilian-ladouys.com