

# Château Lilian Ladouys



SAINT-ESTÈPHE

## Millésime 2013

<b>Propriétaires</b>	Françoise et Jacky Lorenzetti
<b>Directeur Général</b>	Emmanuel Cruse
<b>Directeur</b>	Vincent Bache-Gabrielsen
<b>Chef de culture</b>	Ludovic Wallet
<b>Maitre de chai</b>	Jérôme Juhé
<b>Œnologues conseils</b>	Eric Boissenot et Christophe Coupez

<b>Surface plantée</b>	45.5 ha
<b>Surface en production</b>	44 ha
<b>Densité de pieds à l'hectare</b>	8 500 à 10 000 pieds
<b>Age vignoble</b>	35 ans
<b>Terroir</b>	Graves de terrasses de type 3 (Peyrosols)
<b>Encépagement</b>	40% Cabernet Sauvignon 55% Merlot 3% Petit Verdot 2% Cabernet Franc

### Une météorologie compliquée

Le millésime 2013 a représenté un véritable challenge technique. Cette campagne se caractérise par une pluviométrie importante et des températures fraîches en début de saison, entraînant un retard du cycle végétatif. La floraison se déroula fin juin sous des conditions climatiques difficiles donnant lieu à de la coulure et du millerandage. Cependant grâce aux journées chaudes et ensoleillées de Juillet et Août, le raisin a pu rattraper une partie de son retard et ainsi présenter une maturité cohérente.

### Un vignoble aux petits soins

Les conditions météorologiques de 2013 ont exigé une surveillance accrue du vignoble et une grande adaptabilité de nos équipes. Les travaux en vert ont été primordiaux : un bon effeuillage précoce des deux faces a permis une aération performante des grappes et surtout une exposition optimale des raisins au soleil.



# Château Lilian Ladouys



SAINT-ESTÈPHE

## Des vendanges condensées

La douceur du mois de Septembre alliée à une forte humidité dans l'air nous a conduits à être très réactifs pour débiter les vendanges. Notre but était de récolter dans le laps de temps où l'état de maturité souhaité coïncidait avec le parfait état sanitaire des baies. Notre réactivité nous aura permis de commencer le 30 Septembre et de terminer le 11 Octobre 2013.

## Une vinification respectueuse

Des vinifications soigneusement élaborées (encuvage des baies par gravité et extractions douces) ainsi qu'un élevage composé de barriques respectueuses de la qualité des tanins ont permis de produire des vins avec un joli grain.

Le millésime 2013 a exigé beaucoup de subtilité et de savoir-faire technique mais le résultat est au rendez-vous. Les Cabernets Sauvignons et les Merlots sont vraiment intéressants: une couleur intense et profonde, une belle fraîcheur, des tanins soyeux et des arômes de fruits frais.

Le Château Lilian Ladouys 2013 est un vin harmonieux mariant fraîcheur aromatique et souplesse de tanins. Un très joli vin!

## **Assemblage Château Lilian Ladouys 2013**

55% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

**Rendements** : 35 Tl/ha

## **Analyses**

Degré alcoolique (% vol) : 12.82°

Acidité Totale (g/l<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l) : 4

pH : 3.46

Indice de Polyphénols Totaux : 72

