

Château Lilian Ladouys

2023



Château Lilian Ladouys

SAINT-ESTÈPHE



VENDANGES DU 18 SEPTEMBRE AU 5 OCTOBRE

Un millésime magnifique pour marquer les 15 ans de l'arrivée de la famille Lorenzetti au Château Lilian Ladouys et le commencement de leur aventure dans le Médoc.

Une surveillance sans faille, un combat de chaque instant

Le millésime 2023 requiert une protection sans faille de notre vignoble. La pression du mildiou est très forte dès le printemps, avec une météo imprévisible et orageuse. C'est un combat de chaque instant dans notre vignoble, en dernière année de conversion à l'agriculture biologique. Il est

mené avec succès grâce à l'implication, l'expertise et la réactivité de toute notre équipe. C'est aussi une garantie pour la suite : cela confirme notre capacité à préserver nos vignes et à amener leurs fruits à parfaite maturité dans des conditions climatiques extrêmes.

Des vendanges à point nommé

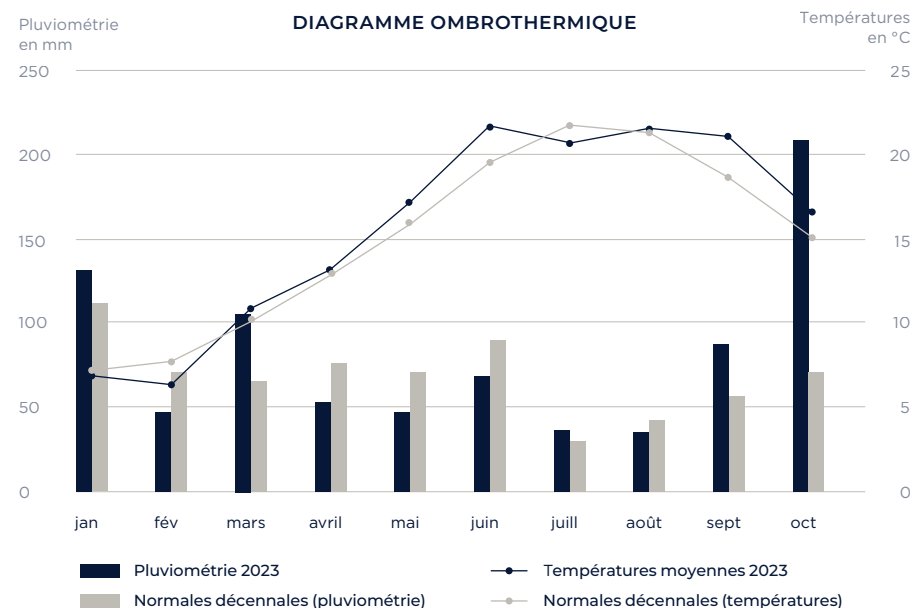
La fin de l'été est chaude, ensoleillée, et conduit à une récolte exceptionnelle, la plus longue (et intense) de l'histoire de la propriété. Pendant ces 16 jours, nous

faisons preuve d'une grande patience pour atteindre la maturité parfaite et l'équilibre idéal pour chaque cépage et chaque parcelle.

Un style authentique

2023 est un millésime typiquement stéphanois dans lequel l'identité propre à Lilian Ladouys s'épanouit pleinement. Les Merlots croquants et juteux s'adossent à des Cabernets denses et profonds,

révélant ainsi un vin complet, gourmand, frais et d'une grande longueur. L'élevage va encore amplifier son charme et sa belle générosité.



| ASSEMBLAGE | Château Lilian Ladouys |
|--------------------|------------------------|
| Cabernet Sauvignon | 57% |
| Merlot | 37% |
| Petit Verdot | 5% |
| Cabernet Franc | 1% |
| Bois neuf | 33% |

| ANALYSES | Château Lilian Ladouys |
|----------------|------------------------|
| Alcool | 12,9 |
| Acidité totale | 3,2 |
| pH | 3,81 |