

Château Lanessan 2015

ENCÉPAGEMENT : 58% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 7% Petit Verdot

NATURE DU TERROIR : 32 hectares de vignes entre 20 et 30 ans, sur des graves garonnaises profondes

DATES des VENDANGES : du 21 Septembre au 09 octobre 2015

CARACTERISTIQUES DU MILLESIME :

- Débourrement légèrement en retard, mais franc et régulier.
- Floraison fin mai dans des conditions climatiques très favorables, rapide et homogène avec une bonne nouaison donnant de petites grappes.
- Juin et juillet très chauds avec conditions hydriques restrictives : disparition des caractères végétaux, forte synthèse tannique, évolution rapide des pépins.
- Températures maximales pendant la maturation modérées, ce qui a préservé l'intensité et la fraîcheur aromatiques.
- Malgré les alternances d'épisodes pluvieux de juillet et de septembre, vendanges saines, à fort potentiel aromatique et phénolique.

VINIFICATION :

- Récolte mécanique des raisins à maturité optimale.
- Sélection des raisins : table vibrante et machine de tri optique.
- Fermentations en cuves béton revêtues, avec maîtrise des températures.

ELEVAGE :

- 12 mois en barriques de chêne français 225 litres.
- Chauffes longues, d'intensité moyenne.
- 1/3 barriques neuves, 1/3 barriques d'un an et 1/3 barriques de deux ans.

PROFIL GUSTATIF :

Robe violette intense aux reflets bleutés. Palette aromatique intense et complexe, aux arômes de fruits noirs confits, accompagnés de belles notes poivrées et réglissées qui contribuent à apporter fraîcheur et élégance. Nuances poudrées, florales et de bois exotiques.

Bouche onctueuse, à la trame charnue, avec des tanins présents mais veloutés et une finale persistante très fruitée, évoluant sur les nuances de torréfaction et d'épices douces.

Belle harmonie, finesse et puissance garantissant un bon potentiel de vieillissement.



DOMAINE BOUTEILLER