

# Château Lanessan 2017

---

**ASSEMBLAGE** : 52% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 10% Petit Verdot

**NATURE DU TERROIR** : 32 hectares de vignes situés dans un vaste domaine de 80 ha. Graves garonnaises profondes

**DATES des VENDANGES** : du 18 septembre au 4 octobre 2017

## **CARACTERISTIQUES DU MILLESIME :**

- Débourrement précoce fin mars et pousse rapide et régulière
- Mois d'avril sec avec un fort épisode de gel dans la nuit du 20, qui cause des dégâts très importants : forte perte de rendement
- Mai et juin chauds avec très peu de précipitations
- Juillet et août frais, peu ensoleillés et secs : vigne très saine et faible pression de maladies
- Gestion de la vendange très difficile, dû au gel : de nombreux stades de développement de la vigne se sont rencontrés au même moment avec décalages de maturité
- Sur les secteurs gelés, vendanges délicates
- Sur les secteurs non gelés, état sanitaire très bon et belle qualité organoleptique

## **VINIFICATION :**

- Récolte mécanique des raisins à maturité optimale avec sélection des raisins : tables vibrantes 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 prune, aux reflets violets. Nez intense et d'une grande fraîcheur, où dominent les notes de chairs de fruits rouges confits, de cerise, bourgeon de cassis et nuances florales. Bouche chatoyante, avec une belle fraîcheur, une finale savoureuse aux nuances de cerise et de framboise confites, réglissées et légèrement torrifiées et minérales.



DOMAINE BOUTEILLER