

Château Lanessan 2019

ASSEMBLAGE: 54% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 10% Petit Verdot

TERROIR: 32 hectares de vignes situés dans un vaste domaine de 80 ha. Graves garonnaises profondes avec sous-sol gravelo-argileux.

DATE des VENDANGES: du 23 septembre au 12 octobre 2019

CARACTERISTIQUES DU MILLESIME:

- Hiver sec et doux
- Intenses chaleurs à partir de la mi-juin, juillet et août. Forte insolation
- Été particulièrement sec
- Septembre sec, ensoleillé et aux températures modérées
- Année peu sujette aux maladies. Etat sanitaire de la vendange parfait
- Baies saines, aromatiques et riches en composés phénoliques de qualité

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 pourpre. Nez intense et d'une grande netteté, aux notes de cerise noire, fruits noirs confits, avec nuances florales de rose et de violette. Arômes d'épices douces et de légère torrification. Attaque droite, puissante, avec une belle vivacité mais des tanins savoureux et très soyeux. La finale sur les nuances poudrées, confites et minérales est persistante et d'une grande fraîcheur. Vin élégant, à la texture puissante et charnue.



DOMAINE BOUTEILLER