




Château
d'ESCURAC
MÉDOC

APPELLATION : Médoc

COMMUNE : Civrac Médoc

SUPERFICIE : 22 ha.

SOLS : Argilo - Graveleux

ENCÉPAGEMENT : 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon

DENSITÉ DE PLANTATION : 5 000 pieds/ha.

AGE DU VIGNOBLE : 22 ans

PRODUCTION : 60 à 100 000 bouteilles

SECOND VIN : La Chapelle d'Ecurac, Pépin d'Ecurac

DANS LA VIGNE

Protection du vignoble : lutte raisonnée • Parcelles enherbées naturellement ou par semis • Taille en guyot double ou cordon • Effeuilage • Vendanges vertes selon les parcelles • Rendement : 40 à 50 hl/ha • Vendanges : vendanges mécaniques • Tri de la vendange au ramassage et à la réception.

DANS LE CHAI

Eraflage et foulage • Macération pré fermentaire à froid de 6 à 10 jours entre 6° et 7° • Cuves inox thermorégulées • Durée de cuvaison : 3 à 4 semaines • Immersion régulière du chapeau pendant la période de vinification (délestage) • Micro oxygénation éventuellement • Fermentation malolactique pour partie en barrique • Pressurage par pressoir vertical • Élevage : élevage en barrique pendant 12 mois • Absence de soutirage • Renouvellement des barriques 1/3 par an • Collage : albumine d'œufs.

SCFED LANDUREAU - Propriétaire Jean-Marc Landureau

ROUTE D'ESCURAC - 33340 CIVRAC MÉDOC FRANCE

TÉL. 00 33 (0)5 56 41 50 81 - FAX 00 33 (0)5 56 41 36 48

CONTACT@CHATEAUDESCURAC.COM



89
POINTS

This is consistently one of the most seductive wines made in Bordeaux and it sells for well under \$25 a bottle. The 2010 is an excellent wine with classic tobacco leaf, black currant and black cherry notes intermixed with loamy soil and forest floor as well as hints of licorice. With supple texture and a plush, opulent finish, this is a beauty to drink over the next decade.

Wine Spectator
www.winespectator.com

86
POINTS

Mulled spice, plum and blackberry notes mingle here, along with hints of singed alder and bay leaf that linger on the finish. Drink now through 2016. 8,000 cases made. -JM