

Château Lanessan 2012

AOC : Haut- Médoc

ENCÉPAGEMENT : 51 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, 9 % Petit Verdot, plantés sur des graves garonnaises profondes

DATES DES VENDANGES : du 3 octobre 2012 au 22 octobre 2012

PARTICULARITÉS DU MILLESIME :

- Printemps et début été frais et humides : floraison tardive et étalée, perturbée par un temps maussade en juin : faible récolte
- Août très chaud et ensoleillé qui permet de rattraper le retard
- Septembre très beau, avec bonnes amplitudes thermiques qui favorisent l'expression aromatique
- Automne perturbé qui impose des vendanges rapides
- Profil du millésime : vins délicats et fruités avec nuances florales. Structure présente, sans être trop dense, avec tanins croquants et des bouches fraîches et aériennes.

VINIFICATION : Récolte mécanique des raisins à maturité optimale. Sélection à réception des meilleurs raisins, au moyen d'un appareil très performant basé sur le tri optique, utilisé pour la première fois pour les vendanges 2012. Fermentations en cuves béton revêtues, avec maîtrise des températures. Les techniques de vinification, remontages, temps de macération, délestages, sont adaptées au millésime et à la matière première.

ELEVAGE : 12 mois en barriques de chêne français, 1/3 barriques neuves, 1/3 barriques d'un an et 1/3 barriques de deux ans.

PROFIL GUSTATIF : Merlots pleins et floraux apportent rondeur et volume à des Petits Verdots puissants et complexes et des Cabernet Sauvignons croquants et très épicés. Ce millésime aux conditions climatiques capricieuses, nous aura permis d'élaborer un Château Lanessan de belle garde, fin et expressif, aux arômes floraux et poivrés, à la structure serrée, mais charnu et accessible. La finale minérale et fraîche, porte des nuances torrifiées, de fruits noirs confits, de bois exotiques.

Harmonie, élégance, richesse...



DOMAINE BOUTEILLER