

Château Lanessan 2013

AOC : Haut- Médoc

ENCÉPAGEMENT : 58 % Cabernet Sauvignon, 33 % Merlot, 7 % Petit Verdot, 2 % Cabernet Franc, plantés sur des graves garonnaises profondes

DATES des VENDANGES : du 27 Septembre 2013 au 15 octobre 2013

CARACTERISTIQUES DU MILLESIME :

- Sortie exceptionnelle qui nous a laissé penser momentanément à une production généreuse
- Coulure printanière d'une rare intensité qui a définitivement fait dégringoler les volumes
- Météo très instable dès la fin du mois de septembre, rendant la gestion de la maturité compliquée

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 : Suite à une forte coulure printanière, ce millésime 2013 aura produit de très faibles quantités. Sa qualité sera pourtant à la hauteur des attentes de nos clients, grâce notamment, à la finesse des Cabernets Sauvignons et à la puissance des Petits Verdots. Ce millésime 2013 offre un nez expressif et intense de chair de fruits noirs avec des nuances de bois exotiques, de poivre, florales. En bouche, l'attaque est ample et puissante, avec des tanins veloutés et tapissant, sur une finale tendue, fraîche, aux arômes réglissés et d'épices douces, aux nuances minérales et de légère torrification.

Harmonie, élégance, richesse...