

Château Lanessan 2014

AOC : Haut- Médoc

ENCÉPAGEMENT : 50 % Cabernet Sauvignon, 43 % Merlot, 5 % Petit Verdot, 2% Cabernet Franc, plantés sur des graves garonnaises profondes

DATES des VENDANGES : du 24 Septembre 2014 au 18 octobre 2014

CARACTERISTIQUES DU MILLESIME :

- Forte précocité dans la sortie printanière.
- Eté marqué par de successifs épisodes orageux qui nous a fait perdre l'avance printanière.
- Mois de juillet et début août relativement frais et maussades.
- Temps estival sec et très ensoleillé à partir du 27 août jusqu'à la fin du mois d'octobre qui a accéléré la maturité.
- Vendanges saines, fort potentiel phénolique.

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 : Ce vin à la robe sombre ourlée de reflets violacés dévoile un nez intense mêlant des fruits noirs compotés, des notes torrifiées et des touches de réglisse. La bouche ample et dense est caractérisée par une structure onctueuse enrobée par des tanins très fins. Ensuite la finale, fraîche et puissante, se termine par une belle longueur sur des notes aromatiques complexes.

Harmonie, élégance, richesse...



DOMAINE BOUTEILLER