

CHÂTEAU PRIEURÉ LALANDE



Château Prieuré Lalande Rouge 2009

AOC Lussac-Saint-Émilion, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Château Prieuré Lalande fait partie des valeurs sûres de l'appellation Lussac-Saint-Émilion. Idéalement situé sur une croupe argilo-calcaire de Lussac. Tout en intensité, le nez laisse échapper de savoureuses notes de fruits mûrs agrémentées d'un soupçon de vanille.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

Si janvier et février ont été plus froids que la normale, l'année 2009 a cependant été une année chaude (une des plus chaudes du siècle). L'ensoleillement a été très important. Les mois d'été ont été marqués par une sécheresse remarquable.

VENDANGES

28 Septembre 2009

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 60%, Cabernet franc 25%, Cabernet sauvignon 15%

TENEUR EN ALCOOL

13,5 % vol.

DÉGUSTATION

Il est brillant, très jeune et d'intensité moyenne. Il attire l'œil par ses reflets violine. Le maître de chai du Château Prieuré Lalande apporte ici toute son attention à la préservation des arômes fruités de ce vin. La cerise est immédiatement perceptible, rendue très aérienne par des notes légèrement mentholées.

La bouche est équilibrée ; le vin est très souple et gourmand. Extrêmement plaisant. On pourra commencer à ouvrir cette bouteille dans un an ou deux et elle pourra convaincre les amateurs les plus exigeants.

ACCORDS GOURMANDS

Chou farci aveyronnais, risotto aux cèpes, poitrine de veau farcie.

SERVICE

Servir entre 15°C et 17°C.

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans



FAMILLE ANDRÉ LURTON

Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +33557255858 | www.andrelurton.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

CHÂTEAU PRIEURÉ LALANDE

Château Prieuré Lalande Rouge 2009

AOC Lussac-Saint-Emilion, Bordeaux, France

LE VIGNOBLE

TERROIR

Sol argilo-calcaire d'environ un mètre de profondeur, sur un plateau calcaire à astéries. Sol argilo-siliceux avec du sable léger au pied des pentes.

ÂGE MOYEN DES VIGNES

32 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot double

Vendanges : Mécaniques avec tri de la vendanges au chai.

LE CHAI

VINIFICATION

En cuves inox thermo-régulées.

ÉLEVAGE

Pendant 12 mois en barrique (25% neuves) avec soutirage trimestriel.



FAMILLE ANDRÉ LURTON

Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +33557255858 | www.andrelurton.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.