

# CHÂTEAU PRIEURÉ LALANDE



## Château Prieuré Lalande Rouge 2011

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

Du mois de février à juin, les températures ont été très supérieures aux moyennes, et les pluies très inférieures aux valeurs habituelles. Des conditions de sécheresse ont été observées en fin de printemps.

#### VENDANGES

12 Septembre 2011

### LE VIN

#### CÉPAGES

Merlot 65%, Cabernet franc 30%, Cabernet sauvignon 5%

#### TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

#### DÉGUSTATION

D'une jolie couleur rouge sombre et brillante, il est très réussi.

Le bouquet complexe de fruits rouges grillés, mais aussi de vanille, est intense et séduisant. On a hâte de le mettre en bouche.

On est immédiatement séduit par des tannins ronds et charnus. C'est un vin sans artifice, plein et vineux, avec une importante persistance fruitée. On pourra l'attendre encore quelques mois, pour polir un peu plus sa trame tannique. Il sera alors au niveau des Grands Saint-Émilion voisins.

#### ACCORDS GOURMANDS

Anguilles au vin rouge, boudin noir, aubergines à la Languedocienne.

#### 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](http://www.andrelurton.com)

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

# CHÂTEAU PRIEURÉ LALANDE

## Château Prieuré Lalande Rouge 2011

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](http://www.andrelurton.com)

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