

CHÂTEAU PRIEURÉ LALANDE



Château Prieuré Lalande Rouge 2015

AOC Lussac Saint-Emilion, 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

2015 est la 3e année la plus chaude depuis 1900... Sècheresse, températures mensuelles et taux d'ensoleillement supérieurs aux normales saisonnières (au 1er semestre), fraîcheur nocturne et temps chaud en août accompagnant la véraison ont été des conditions climatiques optimales pour le vignoble !

VENDANGES

24 septembre 2015

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 65%, Cabernet franc 25%, Cabernet sauvignon 10%

TENEUR EN ALCOOL

14 % vol.

DÉGUSTATION

D'une jolie brillance, la robe de ce Prieuré Lalande offre une somptueuse couleur pourpre, agrémentée, çà et là, de reflets orangés.

Expressif et élégant, le nez laisse échapper de savoureux arômes de fruits rouges comme la cerise. En bouche, gourmandise et fraîcheur caractérisent ce vin. On a plaisir à retrouver ici toute la saveur des fruits rouges (cerises), déjà perçue à l'olfaction. Les tannins sont élégants et le boisé parfaitement intégré. La finale est tout aussi plaisante.

ACCORDS GOURMANDS

Jarret de porc aux lentilles, pavé de bœuf sauce au poivre, côte de veau grillée.

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 2015

AOC Lussac Saint-Émilion, 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.