

CHÂTEAU PRIEURÉ LALANDE



Château Prieuré Lalande Rouge 2019

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

2019 a été marqué par la quasi-absence de froid hivernal, d'où des dates de débourrement plus précoces au vignoble. La pluviométrie printanière a été peu abondante. Un épisode de forte sécheresse s'est fait ressentir au début de l'été. Les pluies d'août ont été salvatrices pour la vigne.

VENDANGES

26 septembre 2019

LE VIN

CÉPAGES

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

TENEUR EN ALCOOL

13,5 % vol.

DÉGUSTATION

D'une remarquable intensité, la robe est d'une couleur rouge sombre, agrémentée de reflets orangés.

Le nez est très expressif, dominé par des notes de fruits noirs (cassis, mûre), bien mûrs, auxquelles viennent se mêler quelques soupçons d'épices et de réglisse.

la bouche nous offre un joli volume et une belle structure. Des arômes de fruits noirs (mûre) se retrouvent ici et se marient à quelques notes plus boisées. Les tanins sont d'une grande finesse. C'est un vin doté d'un joli potentiel de garde, mais qui pourra être dégusté dès à présent.

ACCORDS GOURMANDS

Bœuf aux oignons, canard rôti, pintade aux choux.

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 2019

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.

PRESSE & RÉCOMPENSES

"Belle robe rubis brillante. Nez engageant, délicatement fumé, aux accents de fruits rouges et noirs du jardin. En bouche un Lussac construit efficacement, avec une légère mâche répondant à une tension fruitée nette. A ouvrir d'ici 4 ou 5 ans."

Médaille Or 2023, Gilbert & Gaillard International Challenge

90/100



FAMILLE ANDRÉ LURTON

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