

CHÂTEAU PRIEURÉ LALANDE



Château Prieuré Lalande Rouge 2010

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

L'hiver a été rigoureux (nombreux jours de gel) et le printemps assez frais. Au cours de cette année 2010, l'ensoleillement a été généreux. Entre le 21 juin et la fin septembre, on a pu observer une longue période de sécheresse, qui s'est révélée plutôt favorable à la vigne.

VENDANGES

04 Octobre 2010

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 60%, Cabernet franc 30%, Cabernet sauvignon 10%

TENEUR EN ALCOOL

13.5 % vol.

DÉGUSTATION

Sa robe est rouge rubis très profonde. Son aspect est très appétissant et engage à la dégustation. Le bouquet expressif évoque les fruits mûrs, ainsi que certaines notes grillées et des nuances de caramel qui témoignent de sa complexité.

La bouche est ample et dynamique, alliant superbement ampleur et vivacité. Ce vin exprime aujourd'hui son caractère. Le boisé équilibré est parfaitement fondu.

ACCORDS GOURMANDS

Côtes de veau aux cèpes, bœuf Wellington, paupiettes de porc aux champignons.

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 2010

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.