ENTREPRISE FAMILLIALE FRANÇAISE

En conversion vers l'Agriculture Biologique !



Château Lilian Ladouys, Saint-Estèphe, Cru Bourgeois, 2015

AOC Saint-Estèphe, Bordeaux, France



Entre amplitude gourmande, volupté et subtilité, les vins de Lilian Ladouys sont élaborés par et pour les épicuriens.

L'HISTOIRE
Propriétaires : Famille Lorenzetti
Directeur général : Emmanuel Cruse
Directeur des propriétés : Vincent Bache-Gabrielsen
Chef de culture : Ludovic Wallet
Maître de chai : Frédéric Godart
Oenologue conseil : Eric Boissenot
Superficie : 46 hectares
Densité de pieds à l'hectare : 8 500 à 10 000 pieds/ha
Vendanges du 21 septembre au 6 octobre

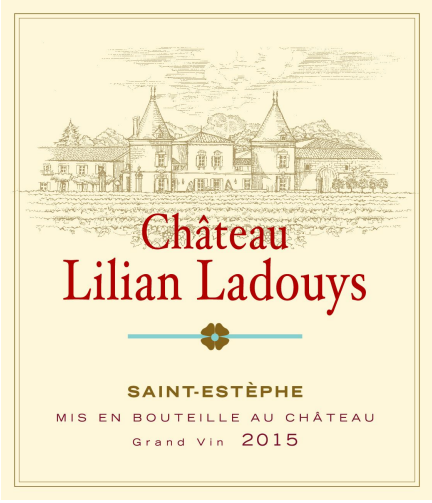
LE MILLÉSIME
Des températures plus basses et des précipitations plus élevées que les normales de saison caractérisent l'hiver 2015. Cette fraicheur a légèrement retardé le débourrement de la vigne. L'humidité ambiante a engendré le développement de quelques foyers de mildiou et de black rot très vite endigués par le temps sec qui a suivi. La floraison s'est déroulée sous les meilleurs auspices durant un mois de juin 30% plus ensoleillé qu'en 2014. La contrainte hydrique s'est fortement ressentie en juillet. Ces conditions météorologiques exceptionnelles ont ralenti la croissance de la vigne mais elles ont aussi permis d'estomper tout caractère végétal. La fermeture des grappes a été très précoce. Le mois d'août, plus arrosé, a permis aux raisins de vérer de manière homogène et rapide. Les pluies de septembre ont amené de la fraicheur, contribuant à conserver une acidité intéressante, de belles concentrations en sucre, tanins et anthocyanes.

TERROIR
Peyrosols et argilocalcaires.

A LA VIGNE
Tous travaux favorisant une bonne répartition et une bonne aération des raisins (taille à fenêtres, dédoublage, effeuillage). Enherbement semé adapté en fonction de la vigueur de la parcelle.
Vendanges manuelles, suivies d'un tri manuel sur grappes puis sur baies.

VINIFICATION
Encuvage gravitaire sans foulage.
Macération préfermentaire à froid.
Cuvaison longue.
Pratique exclusive du délestage gravitaire pour une extraction en douceur.

ELEVAGE
15 mois en barriques.
30 % de bois neuf.



Château Lilian Ladouys - Blanquet, 33180 Saint-Estèphe
Tel. +33 (0)5 56 59 22 59 - contact@chateau-lilian-ladouys.com
http://www.chateau-lilian-ladouys.com

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

9R7ZQF



Château Lilian Ladouys, Saint-Estèphe, Cru Bourgeois, 2015

AOC Saint-Estèphe, Bordeaux, France

CÉPAGES
Merlot 62%, Cabernet sauvignon 33%, Petit verdot 3%, Cabernet franc 2%

SPÉCIFICATIONS
Teneur en alcool: 13.5 % vol.

DONNÉES TECHNIQUES
Volume de production: 296 000 bouteilles / 2220
Rendement: 54 hL/ha hL/ha
Age moyen des vignes: 35 ans ans
Sucre résiduel: < 2 g/l
pH: 3.67
Acidité tartrique: 3.3 g/l

DÉGUSTATION
Le millésime 2015 revêt une robe grenat très profonde, amplifiée par de superbes reflets pourpres. Il révèle des arômes frais de menthe poivrée associés à des notes d'écorces d'orange et de cacao. Se mêlent à l'aération des fragrances de fleurs blanches, de myrtille et de compotée de mirabelle légèrement vanillée. L'attaque, ample et puissante, se développe sur des notes de framboise et de cèdre. La bouche est soutenue par une texture de tanins crayeuse, conférée par nos terroirs argilo-calcaires sur lesquels nos Merlots s'épanouissent à merveille. Elle se conclut par une finale fraîche et salivante.

Château Lilian Ladouys - Blanquet, 33180 Saint-Estèphe
Tel. +33 (0)5 56 59 22 59 - contact@chateau-lilian-ladouys.com
http://www.chateau-lilian-ladouys.com

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

9R7ZQF