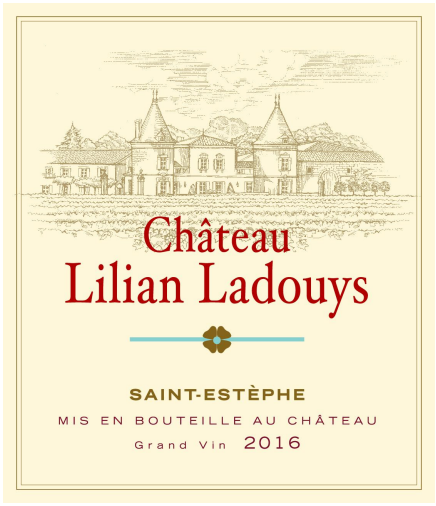
ENTREPRISE FAMILIALE FRANÇAISE

En conversion vers l'Agriculture Biologique !







Château Lilian Ladouys,Saint-Estèphe, Cru Bourgeois, 2016

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
Propriétaire : 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
Surface plantée : 46 ha
Densité de pieds à l'hectare : 8 500 à 10 000 pieds/ha
Vendanges du 03 octobre au 17 octobre

LE MILLÉSIME
2016 fut l'année des extrêmes climatiques avec 6 premiers mois particulièrement pluvieux suivis d'un long épisode d'ensoleillement bien au-dessus des normales saisonnières. Les pluies du début d'année ont rechargé les nappes phréatiques qui ont permis d'éviter à la vigne un stress hydrique défavorable durant
les mois de juillet et août. Après un été très sec, une pluie providentielle est arrivée le 13 septembre, permettant aux baies d'atteindre une
maturité idéale. Notre terroir a très bien réagi à cette climatologie extrême, les argiles ainsi que les nuits plus froides ont offert la fraîcheur nécessaire
à la vigne pour se ressourcer. Le sous-sol calcaire affleurant a permis de maintenir une humidité constante, très bénéfique en cas de sécheresse.
Le peu de pluie observé de mi-septembre à fi n octobre a permis de prolonger les maturations dans des conditions idéales. Les vendanges ont débuté le 03 octobre et se sont étalées jusqu'au 17 octobre, laissant le temps à chaque cépage d'offrir le meilleur.

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.

R6DI9F



Château Lilian Ladouys,Saint-Estèphe, Cru Bourgeois, 2016

AOC Saint-Estèphe, Bordeaux, France

CÉPAGES
Merlot 62%, Cabernet sauvignon 32%, Petit verdot 6%

SPÉCIFICATIONS
Teneur en alcool: 13.5 % vol.

DONNÉES TECHNIQUES
Rendement: 54 hL/ha hL/ha
Age moyen des vignes: 35 ans ans
Sucre résiduel: < 2 g/l
pH: 3.67
Acidité tartrique: 3,5 g/l

DÉGUSTATION
Château Lilian Ladouys 2016 arbore une robe d'un rouge grenat très profond, confortée par de superbes reflets violacés. Son nez explosif exhale des notes de framboise écrasée, de cerise à l'eau de vie et de cacao amer. Elles sont soutenues par des notes florales intenses qui remémorent un bouquet de fleurs printanières, relayées par des arômes de cèdre et de bois de santal. Une attaque ample, sur le volume et le gras, amène vers une bouche dense, d'une matière puissante et veloutée. On retrouve la générosité du millésime 2016 dans cet équilibre parfait entre fraîcheur et gourmandise. La cerise s'exprime à plein, renforcée par des notes d'écorce d'orange, de chocolat et de muscade. La finale longue est accompagnée de tanins crayeux, caractéristiques de la grande réussite des merlots sur nos terroirs de calcaires à astéries.

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.

R6DI9F