

Château Lachesnaye 2015

C'est au début des années 1960, que la famille Bouteiller achète, pour la qualité de son terroir et son exceptionnel château du 19ème siècle, les 12 ha de graves garonnaises qui constituent le vignoble du château Lachesnaye. Celui-ci fait ainsi aujourd'hui partie intégrante des Domaines Bouteiller, un grand ensemble homogène de 80 ha de vignes situées sur la route de Pauillac à la sortie du village de Cussac-Fort-Médoc et qui jouxte la prestigieuse appellation Saint-Julien.



ENCÉPAGEMENT : 60 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon

NATURE DU TERROIR : 12 hectares de vignes sur grave garonnaises profondes et graves avec sous-sol argilo-sableux.

DATES des VENDANGES : du 21 Septembre au 9 octobre 2015

CARACTERISTIQUES DU MILLESIME :

- Débourrement légèrement en retard, mais franc et régulier.
- Floraison fin mai dans des conditions climatiques très favorables, rapide et homogène avec une bonne nouaison donnant de petites grappes.
- Juin et juillet très chauds avec conditions hydriques restrictives : disparition des caractères végétaux, forte synthèse tanique, évolution rapide des pépins.
- Températures maximales pendant la maturation modérées, ce qui a préservé l'intensité et la fraîcheur aromatiques.
- Malgré les alternances d'épisodes pluvieux de juillet et de septembre, vendanges saines, à fort potentiel aromatique et phénolique.

VINIFICATION : Récolte mécanique avec sélection des baies par tri optique. Vendange par sélection parcellaire à l'optimum de la maturité. Fermentations en cuves en béton revêtues de résine époxy, avec maîtrise des températures.

PROFIL GUSTATIF : Nez frais et intense de fruits rouges compotés, aux nuances poivrées. La bouche est soyeuse, ronde et équilibrée, avec une finale charnue, aux arômes de fruits rouges et d'épices douces