

CHÂTEAU LANESSAN

HAUT-MÉDOC

2020

CARACTERISTIQUES DU MILLESIME :

Hiver particulièrement doux.
Floraison précoce et homogène.
Véraison précoce dès mi-juillet.
Eté chaud mais sans stress hydrique.
Episode pluvieux avant le 15 août amenant un beau potentiel avec de la couleur et un bel équilibre entre alcool, acidité et tannins.

AOC : Haut- Médoc

ASSEMBLAGE : 52 % Cabernet Sauvignon,
43 % Merlot, 5 % Petit Verdot

NATURE DU TERROIR : 42 hectares de vignes.
Graves garonnaises profondes avec sous-sol gravelo-argileux.

AGE MOYEN DES VIGNES : 20 ans

DATES des VENDANGES : du 16 septembre au
2 octobre 2020

VINIFICATION :

Récolte mécanique des raisins.
Maturité optimale des raisins et sélection par tri optique.
Fermentations en cuves béton revêtues, avec maîtrise des températures.
Elevage de 12 mois en barriques de chêne français 225 litres.
1/3 barriques neuves, 1/3 barriques d'un an et 1/3 barriques de deux ans.

PROFIL GUSTATIF :

« Il se présente avec une belle couleur profonde aux reflets violets. Au nez, les arômes fruités de cerise et de mûre sont très intenses et ensuite des notes d'épices, de réglisse et de grillé prennent le relais. La bouche est d'un équilibre remarquable, laissant apparaître une attaque toute en rondeur suivie d'une trame tannique à la fois puissante et élégante. C'est un vin au style classique, frais et d'une remarquable longueur qui représente bien les caractéristiques de ce grand millésime. »

(Eric Boissenot, Œnologue Conseil du Château Lanessan)

NOTES :

Terre de Vins : 94-95/100
J. Suckling : 92-93/100
Anthocyanes / Y.Castaing : 92-94/100

