

CHÂTEAU LANESSAN

HAUT-MÉDOC

LES CALÈCHES DE LANESSAN

2016

AOC :

Haut- Médoc

ASSEMBLAGE :

49 % Merlot et 51 % Cabernet Sauvignon

NATURE DU TERROIR :

13 hectares de vignes sur des graves garonnaises profondes

DATES des VENDANGES :

du 03 octobre au 21 octobre 2016

VINIFICATION :

Vendanges mécaniques avec table de tri à maturité optimale. Fermentations en cuves béton revêtues, avec maîtrise des températures. Les techniques de vinification, remontages, temps de macération, délestages, sont adaptées au millésime et à la matière première.

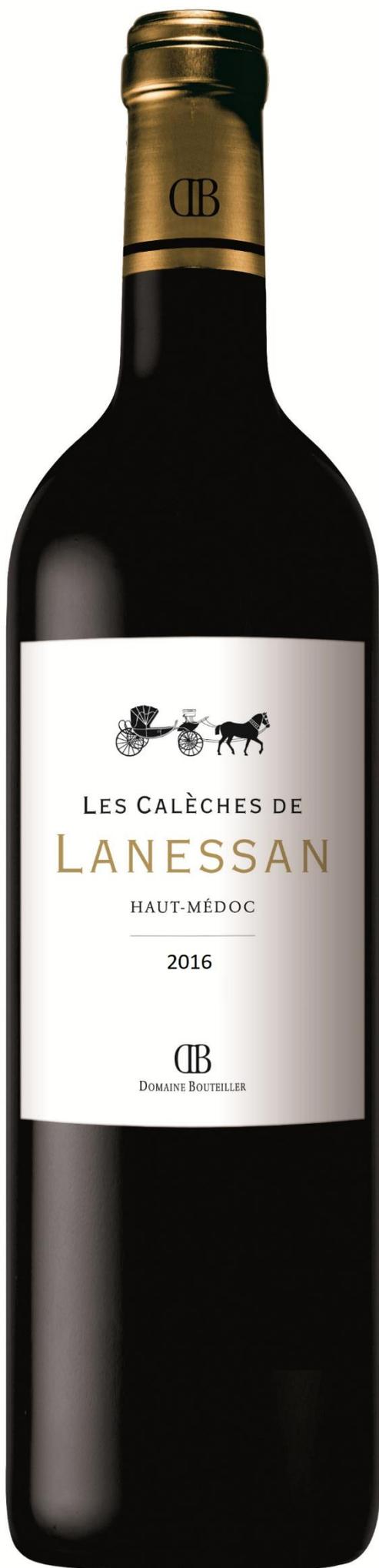
PROFIL GUSTATIF :

Robe violette aux reflets cerise. Nez intense de cerise, pétale de rose et nuances réglissées. Bouche puissante et fraîche à la finale longue, aux arômes de baies noires et aux tanins veloutés.



Certifié HVE3 depuis 2015

Membre de la 1ère association pour le SME du vin de Bordeaux.



CB
DOMAINE BOUTEILLER