

CHÂTEAU LANESSAN

HAUT-MÉDOC

2023



AOC : Haut- Médoc

ASSEMBLAGE : 80% de Cabernet Sauvignon, 19% de Merlot, 1% de Petit Verdot

NATURE DU TERROIR : 32 hectares de vignes Graves garonnaises profondes.

AGE MOYEN DES VIGNES : 20 ans

DATES des VENDANGES : du 8 septembre au 2 octobre 2023.

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.

50 % de barriques neuves, 25 % de barriques d'un vin et 25% de barriques de deux vins.

ANALYSES :

PH : 3.66

Alcool : 13 %

PROFIL GUSTATIF :

Ce millésime 2023 se présente avec une belle robe sombre et brillante aux reflets violets et un nez très fruité sur des notes de cerise et de mûre. L'assemblage dominé par le Cabernet Sauvignon (80 %), apporte beaucoup d'intensité et de fraîcheur, le tout structuré par des tannins au grain fin, offrant un vin complexe et puissant parfaitement équilibré. C'est un vin au style classique, frais élégant dans la ligné des derniers millésimes produits.

