

Château Des Landes

Lussac Saint Emilion

*Un vin bien équilibré, souple et charnu avec beaucoup de fruits mûrs (prunes)
Une belle matière et des tanins bien intégrés.
A déguster sur viandes blanches, volailles en sauce et fromages légers*

SITUATION GEOGRAPHIQUE : Au nord-est de l'appellation, sur l'un des meilleurs terroirs. La propriété appartient à la famille Lassagne depuis 1952.

SUPERFICIE : 21.20 hectares.

NATURE DU SOL : Argilo-calcaire, argiles blanches et alios (crasse de fer).

ENCEPAGEMENT : 80 % Merlot, 15% cabernet sauvignon, 5% Cabernet Franc
Age des vignes : 30 ans.

VENDANGES : Sélection parcellaire, vendanges vertes, effeuillages ébourgeonnages. Vendanges mécaniques avec tri à la vigne et au chai.

VINIFICATION : Traditionnelle en cuves inox thermorégulées. La macération est longue 45 à 50 jours avec une macération finale à 35°

ELEVAGE : Elevage en cuve ciment.

PRODUCTION ANNUELLE : Environ 170 000 bouteilles

