



CHÂTEAU
Lestage Simon
HAUT-MÉDOC
CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



CHÂTEAU LESTAGE SIMON, 33180 SAINT-SEURIN-DE-CADOURNE



Situé dans le prolongement des prestigieuses appellations de Pauillac et de Saint-Estèphe, ce terroir est de ceux que la nature a particulièrement gâtés. Le domaine s'étend sur des parcelles de graves profondes à proximité de la Gironde et sur un plateau calcaire à l'intérieur des terres. Le vignoble est réparti en îlots parcellaires, chacun avec ses caractéristiques propres et des dates de maturation différentes. Ce terroir pluriel de 17 parcelles et majoritairement associé au Merlot lui a valu le surnom de « Petit Pomerol du Médoc ».



Millésime 2021 : Climatologie

L'année 2021 est une année particulière, compliquée et pleine de contrastes. Plus épargné que certains de ses voisins médocains, Château Lestage Simon a bénéficié de l'influence océanique et la proximité de la Gironde pour atténuer ces contrastes climatologiques observés sur l'année 2021 dans le vignoble bordelais. Fin juin, en post-floraison, la vigilance est requise face à la pression mildiou. La météo en juillet reste maussade, la véraison est lente. L'été, dans sa seconde moitié, est tempéré et sec. Le terroir de la propriété, alliance de graves et d'argiles calcaires, constitue une bonne protection des vignes face au stress hydrique. L'arrière-saison, véritable été indien, est salvatrice pour le futur millésime. Les baies terminent lentement leur maturité. Au Château Lestage Simon, les vendanges débutent le 30 septembre.



Commentaire de dégustation

La robe, d'un violet intense, est brillante, dense. Le nez est très expressif, il exhale des arômes de fruits noirs et de cacao. La bouche, d'une grande finesse, offre une jolie palette aromatique. Les tannins sont élégants, soulignés par de légères notes boisées. Belle longueur en fin de bouche.

Informations Techniques

CONSULTANTS.....	Michel Rolland, Julien Viaud
RESPONSABLE TECHNIQUE.....	Benoît de Malleray
RENDEMENTS HECTARE.....	45 hectolitres / hectare
PRODUCTION.....	Environ 94 000 bouteilles
VITICULTURE RAISONNÉE.....	HVE 
ENCÉPAGEMENT.....	80% Merlot, 15% Petit Verdot 5% Cabernet Sauvignon
ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE.....	20 ans
SURFACE.....	31 hectares
DENSITÉ DE PLANTATION.....	6666 pieds/hectare
TERROIR.....	Argile calcaire, argilo graveleux et sableux, sous-sol calcaire de l'Eocène supérieur, et graves argileuses
VENDANGES.....	Mécaniques triées
DATE DES VENDANGES.....	Du 30 septembre au 19 octobre
VINIFICATION.....	Sélection parcellaire, égrappage, macération préfermentaire à froid 4/6 jours, micro oxygénation entre les deux fermentations.
ÉLEVAGE.....	En barriques bordelaises de chêne français, 50% neuves chauffée douce, 50% d'un vin, environ 12 mois
ASSEMBLAGE 2021.....	80% Merlot – 15% Petit Verdot – 5% Cabernet Sauvignon
DEGRÉ DU VIN.....	13,5% vol
ACIDITÉ TOTALE.....	3,9 G/L
PH.....	3,6
IPT.....	85
ANTHOCYANES.....	650 mg

