CHÂTEAU LANESSAN

HAUT-MÉDOC

2021

CARACTERISTIQUES DU MILLESIME :

- Hiver doux et pluvieux
- Floraison abondante fin mai sous un climat chaud et sec
- Eté frais et humide
- Arrière-saison radieuse offrant une belle maturité, une intensité et une fraicheur au millésime malgré un faible taux en sucre.

AOC : Haut- Médoc

ASSEMBLAGE : 57% Cabernet Sauvignon, 36 % Merlot, 7 % Petit Verdot

NATURE DU TERROIR : 42 hectares de vignes
Graves garonnaises profondes.

AGE MOYEN DES VIGNES : 20 ans

DATES des VENDANGES : du 22 septembre au 12 octobre 2021

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 :

« C'est avec une jolie couleur pourpre aux reflets violets que ce vin se présente à nous. Au nez, des arômes de fruits rouges frais et de violette se dégagent du verre, accompagnés de notes légèrement grillées. Ce beau bouquet invite à la dégustation et se poursuit en bouche avec une attaque fraîche ainsi qu'une structure globale plutôt dense et droite. C'est une belle réussite dans ce millésime délicat qui réserve des surprises dont Château Lanessan fait partie »
Eric Boissenot, *Œnologue Conseil du Château Lanessan*

NOTES AU 10/05/2022:

88-90/100 : Wine Advocate (William Kelley)
90-91/100 : Alexandre Ma
93/100 : Terre de Vins

Certifié HVE3 depuis 2015 et ISO14001
Membre de la 1ère association pour le SME du vin de Bordeaux.

DOMAINE BOUTEILLER