



MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ

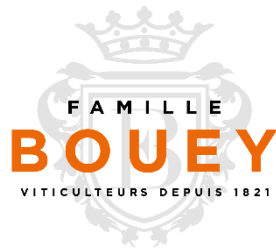


CUVÉE PARTICULIÈRE

LESTRUELLE

MÉDOC

2018



CUVÉE PARTICULIÈRE LESTRUELLE

M É D O C 2 0 1 8

HISTOIRE

La Cuvée particulière du Château Lestruelle est l'aboutissement d'un travail du vignoble comparable à celui d'un jardinier. Limitée à 7 000 exemplaires, elle est composée de parcelles travaillées avec patience, dans le respect de notre approche environnementale. L'excellence du Château Lestruelle.

TERROIR

2 parcelles sélectionnées et issues de trois ilots (22 hectares). Une parcelle située sur une croupe calcaire, une autre sur un sol argilo-calcaire, la dernière jouit d'un terroir sablo-graveleux

ENCÉPAGEMENT

90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon

ITINÉRAIRE CULTURAL

Les Vendanges sont parcellaires. Cette Cuvée est le résultat de notre travail le plus abouti en suivant les principes de la biodynamie et de l'agriculture durable.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

La vinification parcellaire s'est effectuée dans de petites cuves. Les cuvaisons furent très longues (plus de 30 jours) et les fermentations malolactiques se sont terminées tardivement. Sans provocation aucune, nous avons laissé faire la nature et avons suivi ce vin dans chacune des étapes de sa gestation, accompagné des conseils de Stéphane Derenoncourt et de son équipe. L'élevage a été réalisé en bois de chêne français.

DEGRÉ : 14,5% Vol.

MILLÉSIME 2018

Un vin gourmand de grande personnalité. La bouche est souple, tout en rondeur, elle révèle une belle sucrosité. On apprécie ces arômes chaleureux de fruits rouges et la finesse de ses tannins. Les notes torrifiées, grillées et vanillées apportées durant l'élevage donne à cette Cuvée Particulière toute sa profondeur et son équilibre.

CONSULTANT : Stéphane Derenoncourt

