



GRAND VIN DE BORDEAUX



CHÂTEAU
LESTRUELLE
MÉDOC CRU BOURGEOIS

2018



CHÂTEAU LESTRUELLE

MÉDOC CRU BOURGEOIS 2018

HISTOIRE :

Acquis en 1998 par Patrick Bouey, Château Lestruelle est un vin pour les jeunes générations. L'approche de ce Médoc est « contemporaine » pour créer un vin fruité, rond, souple et généreux.

LOCALISATION :

22 hectares composés de 25 parcelles réparties sur 3 communes (Saint-Germain-d'Estueil, Ordonnac and Gaillan)

TERROIR :

Petites graves en surface, sables anciens et blocs calcaires en sous-sol. L'âge moyen est de 25 ans, les plus vieilles vignes ont été plantées en 1957.

ENCÉPAGEMENT :

70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

ÂGE DES VIGNES & ITINÉRAIRE CULTURAL :

Agriculture raisonnée. Nous pratiquons l'enherbement par bio-contrôle avec un travail mécanique du sol dans l'inter-rang et un désherbage mécanique sous le rang. La taille est faite en guyot double. L'épamprage pied et cœur est manuel. Un relevage minutieux est effectué, un effeuillage et éclaircissage si nécessaire. Les vendanges sont parcellaires.

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Vinification parcellaire. L'extraction est douce avec remontages traditionnels et délestages. La température de fermentation n'excède pas 28°C. Nous appliquons une macération moyenne à longue suivi d'un élevage de 12 mois (10% en barriques d'un vin et 90% en cuves avec des douelles de chêne français chauffées pour arrondir certains tanins et apporter des notes de grillé et de vanille).

DEGRÉ : 14,50%

MILLÉSIME 2018 :

Note de dégustation : « Une belle robe grenat, Château Lestruelle dévoile des arômes de mûres, de cassis. On retrouve des notes de tabac et de cuir neuf. La bouche est ample, souple. Un bel équilibre de fruit et de fraîcheur. » Lisa Perrotti-Brown Wine Advocate-Parker

CONSULTANT : Stéphane Derenoncourt





CHÂTEAU LESTRUELLE

MÉDOC CRU BOURGEOIS 2018

STORY:

Acquired in 1998 by Patrick Bouey, Château Lestruelle is a wine for young generations. A contemporary winemaking approach accounts for Lestruelle's fruity, round, smooth and generous flavor.

LOCATION:

22 hectares composed of 25 plots located on 3 villages (Saint-Germain-d'Estueil, Ordonnac and Gaillan)

TERROIR:

Fine gravel on the surface, ancient sands and limestone underground. The average age is 25 years. The oldest vines were planted in 1957.

GRAPE VARIETIES:

80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

WINEGROWING:

Sustainable agriculture. Mechanical tillage of the soil between the rows. Mechanical weeding on each row. Manual debudding. Double Guyot pruning. Meticulous lifting. Stripping and thinning if necessary.

VINFICATION & AGING:

Each parcel is fermented separately. Soft extraction with traditional pumping down. Maximum fermentation temperature of 28°C. Medium to long maceration. Aging is carried out 12 months (10% in barrels of one wine and 90% in vats with French oak staves for smooth tannins and grilled and vanilla aromas).

DEGRE: 14,50% ABV

VINTAGE 2018:

Tasting note: « Deep garnet-purple colored, the 2018 Lestruelle reveals blackberries, cassis and bay leaves scents with hints of tobacco and new leather. The palate is medium to full-bodied with a good amount of juicy fruit and a chewy texture, finishing earthy with just enough freshness.» Lisa Perrotti-Brown Wine Advocate-Parker

CONSULTANT: Stéphane Derenoncourt

