



GRAND VIN DE BORDEAUX - MÉDOC



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 : 14,5%

MILLÉSIME 2018 :

« 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

« Une robe intense avec des tanins fins et souples. Des notes de baies, de chocolat et de noix avec une finale fraîche et nette. A boire ou à garder »
James Suckling

CONSULTANT : Stéphane Deroncourt

