



MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ



SANS SULFITES AJOUTÉS

LESTRUELLE

MÉDOC

2019



LESTRUELLE SANS SULFITES

M E D O C 2 0 1 9

HISTOIRE

A l'image de Château Lestruelle, sa cuvée sans sulfites ajoutés possède le même pedigree. Ici, nous avons travaillé l'essence du château en le vinifiant avec précision à l'abri total de l'oxygène. De ce travail méticuleux résulte un vin ample et velouté, un fruit intense.

CEPAGES

90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon

TERROIR

Petites graves en surface, sables anciens et blocs calcaires en sous-sol.

VINIFICATION

Vendange uniquement des fruits mûrs suivi d'un tri du raisin au chai. La fermentation est lancée dès le début du remplissage. L'extraction est douce pour préserver le fruit. Une protection accrue contre l'oxydation est mise en place dès la fermentation malolactique. La filtration et la mise en bouteille sont réalisées sous atmosphère contrôlée.

DEGUSTATION

Lestruelle arbore une robe grenat profond aux reflets violines. Il révèle un nez explosif de fruits mûrs avec des notes de mûres et de groseilles. La bouche est pleine de gourmandise et charnue pour un vin tout en complexité.

DEGRE : 14% VOL

