

La Devisse *de Lilian*

2013

PRESENTATION

Propriétaire: Famille Lorenzetti
Directeur : Vincent Bache-Gabrielsen
Chef de Culture : Ludovic Wallet
Maître de Chai : Jérôme Juhé
Oenologues Conseil : Eric Boissenot / Christophe Coupeuz

Superficie plantée : 46 ha
Surface en production : 44 ha
Densité de plantation : 8 500 à 10 000 pieds
Age moyen des vignes : 35 ans
Nature des sols: Peyrosols et argilocalcaires
Encépagement : 55% Merlot, 40% Merlot, 3% Petit Verdot et 2% Cabernet Sauvignon

PRATIQUES CULTURALES

Taille favorisant l'étalement des raisins, ébourgeonnage, dédoubleage, augmentation de la surface foliaire, effeuillage et toilettage afin d'obtenir une qualité optimale de raisins.
Vendanges du 30 septembre au 11 octobre 2013.

VINIFICATION

Macération préfermentaire.
Seul le délestage par semi-gravité est utilisé.
Durée de cuvaison de 4 à 6 semaines.

ELEVAGE

Soutirage selon dégustation
Durée d'élevage : 12 à 14 mois
Rendement : 35hL/ha
Alcool (en % vol.) : 13%
Acidité (en g/l H₂SO₄):3.7
pH : 3.49

ASSEMBLAGE

Assemblage final : 55% Cabernet Sauvignon et 45% Merlot

COMMERCIALISATION

Contact commercial : contact@chateau-lilian-ladouys.com

Château
Lilian Ladouys

33180 SAINT ESTEPHE

Tel. : +33(0)5 56 59 71 96

Fax. : +33(0)5 56 59 63 19

www.chateau-lilian-ladouys.com