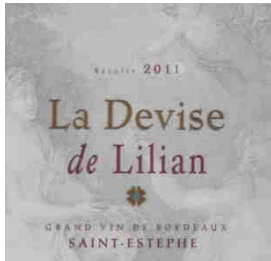


La Devisse *de Lilian*



2011

PRESENTATION

Propriétaire: Famille Lorenzetti
Directeur Technique : Vincent Bache-Gabrielsen
Chef de Culture : Jean-Louis Sallette
Maitre de Chai : Samuel Gavan
Oenologue Conseil : Christophe Coupeux

Superficie plantée : 46 ha
Surface en production : 43 ha
Densité de plantation : 8333 pieds/ha
Age moyen des vignes : 35 ans
Nature des sols: Graveleux, sablo-graveleux et argilo-calcaire
Encépagement : 52% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot et 5% Cabernet Franc

PRATIQUES CULTURALES

Taille favorisant l'étalement des raisins, ébourgeonnage, dédoubleage, augmentation de la surface foliaire, effeuillage et toilette afin d'obtenir une qualité optimale de raisins.
Vendanges manuelles accompagnées d'un tri manuel de la vendange.
Nous avons débuté les vendanges le 03 septembre 2011 par les Merlots et avons terminé par les Cabernets le 23 septembre 2011.

VINIFICATION

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

ELEVAGE

10% en barriques neuves
Soutirage selon dégustation
Durée d'élevage : 12 à 14 mois

ASSEMBLAGE

Assemblage final : 60% Cabernet Sauvignon et 40% 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