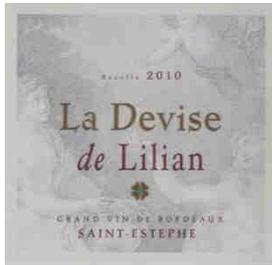


# La Devisse *de Lilian*

2010



## 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 : 47 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, dédoublage, augmentation de la surface foliaire, effeuillage et toilettage afin d'obtenir une qualité optimale de raisins.  
Vendanges manuelles accompagnées d'un tri manuel de la vendange.  
Date de récolte : Merlots du 29 septembre au 07 octobre. Cabernets du 12 au 18 octobre.  
Rendement : 53 Hl/ha

## VINIFICATION

Macération préfermentaire à froid d'une durée de 10 jours à une température de 6°C. Seul le délestage par gravité est utilisé.  
Durée de cuvaison de 4 à 6 semaines.

## ELEVAGE

Barriques d'un vin  
Soutirage selon dégustation  
Durée d'élevage : 12 à 14 mois

## ASSEMBLAGE

Assemblage final : 50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon et 10% Cabernet Franc

## COMMERCIALISATION

Contact commercial : [solene.boutier@chateau-pedesclaux.com](mailto:solene.boutier@chateau-pedesclaux.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](http://www.chateau-lilian-ladouys.com)