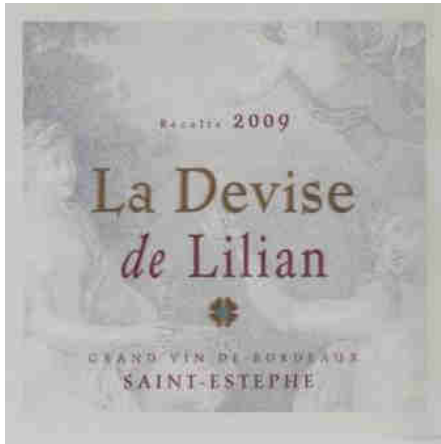


La Devise *de Lilian*



2009

PRESENTATION

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

Superficie plantée : 47 ha
Densité de plantation : 8333 pieds/ha
Age moyen des vignes : 35 ans
Nature des sols : 61% graveleux, 23% argilo-calcaire, 16% sablo-graveleux
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 toilettage afin d'obtenir une qualité optimale de raisins.

Vendanges manuelles.

Date de récolte : Merlots du 30 septembre au 07 octobre. Cabernets du 09 au 14 octobre.

Le tri manuel de la vendange accompagné de nouvelles techniques d'éraflage et du tri optique nous aura permis de sélectionner le meilleur des raisins tout en respectant leur intégrité.

Rendement : 46 Hl/ha

VINIFICATION

Macération préfermentaire à froid d'une durée de 4 à 10 jours à une température de 8°C. Seul le délestage par gravité est utilisé.
Durée de cuvaision de 4 à 6 semaines.

ELEVAGE

Barriques d'un vin et cuves

Soutirage selon dégustation

Durée d'élevage : 12 mois à 14 mois

ASSEMBLAGE

Assemblage final : 60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon et 10% Cabernet Franc

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