

CHATEAU LYONNAT



Château Lyonnat, Les Lionnes du Lyonnat, AOC
Lussac-Saint-Emilion, Rouge, 2022
AOC Lussac-Saint-Emilion, Bordeaux, France

Château Lyonnat
Château Lyonnat 5 Le Lyonnat, 33570 Lussac

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



1/2

280D1F

Château Lyonnat, Les Lionnes du Lyonnat, AOC Lussac-Saint-Emilion, Rouge, 2022

AOC Lussac-Saint-Emilion, Bordeaux, France

Les Lionnes du Lyonnat est un subtil mélange de féminisme, de modernité, d'authenticité et de passion du vin.

PRÉSENTATION

Les Lionnes du Lyonnat ce sont toutes les femmes qui, de la vigne à la vente, ont apposé leurs pattes pour produire ce vin unique. Un mariage enivrant qui mêle puissance et élégance pour vous proposer ici une cuvée 100% Merlot, vêtue de sa plus jolie robe rouge. Elaborée majoritairement par des femmes, mais pas seulement, cette cuvée est un rugissement au coeur d'un monde qui ne cesse de se réinventer, un symbole de force et d'indépendance qui met en avant toutes les femmes d'aujourd'hui. Le coup de griffe final c'est son étiquette inédite, imaginée et réalisée en collaboration avec une jeune artiste bordelaise, Mathilde Beau.

TERROIR

Le domaine se trouve dans la région du Libournais au nord du célèbre vignoble de Saint Emilion. La cuvée Les Lionnes du Château Lyonnat est issue d'un hectare de vignes du cépage Merlot plantée sur un sol argilo-calcaire. Les vignes sont âgées de 30, 35 ans et la production 2021 atteint les 20000 bouteilles.

VINIFICATION

Les vinifications sont pensées pour préservé aux maximum les arômes fruités qui on fait la réputation du cépage Merlot. En particulier, les apports d'oxygènes et les ajouts de sulfites sont maitrisés.

ÉLEVAGE

Loin des grands classiques des rouges du bordelais, cette cuvée a été élevée en cuve bétons pendant 6 mois, sans aération, afin de minimiser les risques de contamination et d'oxydation. Aucun élevage en fût de chêne pour ne pas que le fruité soit estompé par les arômes du bois.

CÉPAGES

Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon

14 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

A déguster frais (15°C) et idéalement après un carafage permettant d'oxygéner le vin pour qu'il développe tous ses arômes. Ouvrir la bouteille 1 à 2 heures avant la dégustation est une très bonne alternative qui permet également une explosion d'arômes.

Une fois ouverte la bouteille est à déguster dans la journée.

PRESSE & RÉCOMPENSES



Concours International des Vins Lyon

Concours Mondial des Féminales 2023 Or

