

# CHATEAU LYONNAT



## Les Lionnes du Lyonnat, Lussac-Saint-Emilion, 2021

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

EDAN1F

# Les Lionnes du Lyonnat, Lussac-Saint-Emilion, 2021

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 préserver au maximum les arômes fruités qui on fait la réputation du cépage Merlot. En particulier, les apports d'oxygènes et les ajouts de sulfites sont maîtrisés.

## 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.

13,5 % VOL.

Contient des sulfites.

## SERVICE

A déguster frais (15°C) et idéalement après un carafage permettant d'oxygéner le vin pour qu'il dégage 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



Or  
Concours Mondial des Féminales 2023 Or



Or  
Concours International des Vins de Lyon

