CHATEAU LYONNAT

Château Lyonnat Emotion, Lussac Saint-Emilion, 2019

AOC Lussac-Saint-Emilion, Bordeaux, France

Château Lyonnat
Château Lyonnat 5 Le Lyonnat, 33570 Lussac

FVS61F

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

Château Lyonnat Emotion, Lussac Saint-Emilion, 2019

AOC Lussac-Saint-Emilion, Bordeaux, France

La cuvée Prestige 100% Merlot du Château Lyonnat surprend par son élégance et sa complexité aromatique.

PRÉSENTATION

Le Château Lyonnat crée en 2009 sa cuvée haut de gamme Lyonnat Emotion avec l'objectif de produire un vin puissant capable de vieillir durant des décennies. Produit uniquement dans les grands millésimes, il est élaboré à partir de 10 hectares de Merlot aux sols argilo-calcaires plantés sur des côteaux parmi les plus anciens de appellation Lussac Saint-Emilion.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2019 fait parti des grands millésimes. Un hiver trop doux équilibré par un printemps très frais puis des alertes au gel de fin mars à mi-mai qui ont effrayés l'ensemble du bordelais, heureusement sans dégâts. La floraison s'est déroulée sans encombre mais il a ensuite fallu faire face aux grandes chaleurs de l'été, qui furent miraculeusement équilibrées par des grosses pluies durant cette saison estivale. Elles ont apporté aux raisins la fraîcheur et la force dont ils ont besoin avant d'être vendangés.

TERROIR

Les vignes consacrées à cette cuvée Prestige s'étendent sur 10 hectares au sol argilo-calcaire situés sur des coteaux parmi les plus anciens de l'appellation Lussac Saint-Emilion. 100% issue de Merlot, la production avoisine les 20 000 bouteilles. Les vignes sont cultivées sur des sols à flanc de coteau avec une exposition sud.

À LA VIGNE

Les travaux en vert sont manuels ainsi qu'une sélection très rigoureuse des raisins à maturité ultime. Les vendanges sont réalisées sur des ceps de vignes centenaires et un terroir argilo-calcaire, des caractéristiques qui apporteront plus de structure au vin.

VINIFICATION

Après un tri sélectif de la vendange au chai, la fermentation alcoolique se fait en cuves béton thermorégulées avec des remontages courts et fréquents. La macération est longue afin d'obtenir une excellente extraction des tanins. La fermentation malolactique est réalisée en fût de chêne.

ÉLEVAGE

La cuvée Lyonnat Emotion est élevée durant 18 mois en barriques neuves de chêne français.

CÉPAGE

Merlot 100%

SERVICE

Ouvrir 2h avant la dégustation et décanter le vin pour une dégustation optimale. A déguster entre 16 et 18°C.

POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans

ASPECT VISUEL

Une robe rubis profonde et intense.

AU NEZ

Un nez puissant aux arômes de fruits noirs, cassis et mûre, relevés par quelques notes grillées.

Château Lyonnat
Château Lyonnat 5 Le Lyonnat, 33570 Lussac

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

Château Lyonnat Emotion, Lussac Saint-Emilion, 2019

AOC Lussac-Saint-Emilion, Bordeaux, France

EN BOUCHE

En bouche, une attaque fraîche et puissante légèrement fruitée qui laisse place à des tanins amples et charpentés accompagnés de jolies notes de vanille. La finale est longue et on y perçoit quelques arômes de truffe.

ACCORDS GOURMANDS

La cuvée Lyonnat Emotion accompagnera avec élégance des viandes rouges, de l'agneau ou des plateaux de fromage.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Argent
"2023"
Concours Mondial de Bruxelles Argent

93/100
James Suckling

coup de coeur
Le Guide Hachette des Vins

Château Lyonnat
Château Lyonnat 5 Le Lyonnat, 33570 Lussac

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