CHATEAU LYONNAT

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Château Lyonnat, Lussac Saint-Emilion, 2021

AOC Lussac-Saint-Emilion, Bordeaux, France

Château Lyonnat
Château Lyonnat 5 Le Lyonnat, 33570 Lussac

PD01QF

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

Château Lyonnat, Lussac Saint-Emilion, 2021

AOC Lussac-Saint-Emilion, Bordeaux, France

La cuvée Château Lyonnat est une promesse généreuse entre réglisse et fruité, produite en appellation Lussac Saint-Emilion.

PRÉSENTATION

Le Château Lyonnat produit environ 140 000 bouteilles de sa cuvée principale éponyme. Elle est élaborée à partir de 32 hectares de vignes des cépages Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon.

LE MILLÉSIME

L'année 2021 est marquée par une météo capricieuse : de la chaleur au mois de mars puis un épisode de gelées au mois d'avril suivi d'un début d'été frais.
Heureusement, l'excellent climat de la fin d'été et le travail rigoureux des vignerons ont permis de vendanger des raisins arrivés à maturité optimale.

TERROIR

Le domaine se trouve dans la région du Libournais au nord du célèbre vignoble de Saint Emilion. Niché au sommet d'un coteau argilo-calcaire, 30 hectares de vignes du Château Lyonnat sont dédiés à cette cuvée. Les trois cépages travaillés sur ces terres sont le Cabernet franc, le Cabernet sauvignon et le Merlot.

À LA VIGNE

Une sélection rigoureuse des raisins à maturité puis trois semaines de vendanges en octobre.

VINIFICATION

La vendange arrive en cave pour être triée. La fermentation alcoolique se déroule dans des cuves en béton thermorégulées ponctuée de remontages courts et fréquents. La macération est longue pour une excellente extraction des tanins.

ÉLEVAGE

Elevage de 50% en fûts de chêne français, pendant 12 mois, et en cuves béton.

CÉPAGES

Merlot 90%, Cabernet franc 5%, Cabernet sauvignon 5%

14 % VOL.

SERVICE

Décanter et servir aux alentours de 16°C pour une dégustation optimale.

ASPECT VISUEL

Un rouge rubis profond aux reflets cerise.

AU NEZ

Un nez expressif et agréable aux notes de fruits mûrs et une touche d'épices.

EN BOUCHE

En bouche, une attaque de cerise et fruits rouges, puis des arômes de réglisse avec des notes mentholées. Les tannins sont souples, fondus et bien équilibrés.

ACCORDS GOURMANDS

Cette cuvée de Château Lyonnat se dégustera accompagnée de viande rouge, d'agneau ou de fromage.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Fromages, Viandes blanches, Viandes rouges

PRESSE & RÉCOMPENSES

JAMESSUCKLING.COM 90/100
James Suckling

Château Lyonnat
Château Lyonnat 5 Le Lyonnat, 33570 Lussac

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