

CHATEAU LYONNAT



Château Lyonnat Emotion, Lussac Saint-Emilion, 2018

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.



1/3

Q8X5NF

Château Lyonnat Emotion, Lussac Saint-Emilion, 2018

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

Cette année fut marquée par un hiver chaud et pluvieux qui termina en beauté sur un bel été et un début d'automne sec et ensoleillé permettant aux raisins d'arriver à maturité. Des frayeurs dues aux épisodes de grêles durant le mois de mai qui sont heureusement restés sans conséquence. Le millésime 2018 est un très bon millésime en appellation Lussac Saint-Emilion qui est parmi les plus structurés des millésimes bordelais.

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 Emotion, Lussac Saint-Emilion, 2018

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



89/100

Wine Enthusiast



Argent

Concours Mondial de Bruxelles 2022 Argent



94/100

James Suckling

