CHATEAU LYONNAT

Château Lyonnat, Lussac Saint-Emilion, 2019

AOC Lussac-Saint-Emilion, Bordeaux, France

Château Lyonnat
Château Lyonnat 5 Le Lyonnat, 33570 Lussac

WH661F

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

Château Lyonnat, Lussac Saint-Emilion, 2019

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

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

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%

13.50 % 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 mais agréable aux notes de gingembre, de réglisse, de fruits rouges et de vanille.

EN BOUCHE

En bouche, une première dégustation de cerise confite, puis des arômes de réglisse avec des notes mentholées. Les tannins sont puissants, arrondis 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

Château Lyonnat
Château Lyonnat 5 Le Lyonnat, 33570 Lussac

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

WH661F

Château Lyonnat, Lussac Saint-Emilion, 2019

AOC Lussac-Saint-Emilion, Bordeaux, France

Or

Concours Mondial des Féminalise 2023 Or

Argent

"concours 2023"

Concours Mondial de Bruxelles Argent

92/100

James Suckling

Château Lyonnat
Château Lyonnat 5 Le Lyonnat, 33570 Lussac

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

WH661F