CHATEAU LYONNAT

Château Lyonnat, Lussac Saint-Emilion, 2018

AOC Lussac-Saint-Emilion, Bordeaux, France

Château Lyonnat
Château Lyonnat 5 Le Lyonnat, 33570 Lussac

ZXPPNF

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

Château Lyonnat, Lussac Saint-Emilion, 2018

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

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 dûes 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

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%

13.5 % 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.

PRESSE & RÉCOMPENSES

JAMESSUCKLING.COM 92/100
James Suckling

Château Lyonnat
Château Lyonnat 5 Le Lyonnat, 33570 Lussac

ZXPPNF

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

Château Lyonnat, Lussac Saint-Emilion, 2018

AOC Lussac-Saint-Emilion, Bordeaux, France

90/100
Wine Enthusiast

Château Lyonnat
Château Lyonnat 5 Le Lyonnat, 33570 Lussac

ZXPPNF

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