

CHÂTEAU LOUMELAT

Cuvée Jean-Jacques Lesgourgues

BLAYE COTE DE BORDEAUX 2014

HISTOIRE

- Propriété dont l'origine remonte à 1778
- Située au coeur des Côtes de Blaye, à Générac
- Exploitée par la Famille Mariochaud sous l'assistance technique des Vignobles Lesgourgues
- Culture raisonnée

VIGNOBLE

- Age moyen des vignes: 32 ans
- Sélection parcellaire de 15 ha sur les 49 ha du vignoble
- Sols argilo-sableux sur argiles calcaires
- Taille en guyot double; limitation des rendements à 40-45 hl/ha; surface foliaire de 1,2 mètres
- Enherbement des vignes / effeuillage manuel

CEPAGES

- 78% Merlot
- 22% Cabernet Sauvignon

VIGNIFICATION ET ELEVAGE

- Macération de 19 jours avec remontages bi-quotidien
- Fermentation en cuves thermorégulées à 28°C
- Elevage de 12 mois en barriques dont 1/3 de neuves

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

- Couleur profonde à la robe grenat.
- Nez intense de fruit avec une dominance de cassis et de mûre. Notes de grillé et de vanille provenant de l'élevage en barriques.
- Attaque nette et franche, bel équilibre entre rondeur et structure des tanins. Bouche complexe et finale longue.

ALLIANCE METS ET VIN

- A déguster avec viandes (jarret de porcs, volailles rôties...), et fromages parfumés (crottins de Chavignol, fromage de brebis...).

