

CHÂTEAU LOUMELAT

Cuvée Jean-Jacques Lesgourgues
BLAYE CÔTES DE BORDEAUX 2021



HISTOIRE

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

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

CÉPAGE

- ❖ 80% Merlot
- ❖ 20% Cabernet Franc

VINIFICATION

- ❖ 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 neuve

NOTES DE DÉGUSTATION

- ❖ Nez intense de fruits rouges avec des notes vanillées et toastées.
- ❖ En bouche, l'attaque est franche, relayée par une belle amplitude avec une structure tannique soutenue mais élégante. Finale sur les fruits noirs et des notes grillées.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

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

PALMARÈS ET RÉCOMPENSES

Millésime 2019

90/100

Wine Enthusiast 2022