



**Histoire du château :** Le Château Lanbersac est la première acquisition de la famille Lannoye en 2001. C'est une propriété de 22 hectares située au sud du plateau calcaire à Astéries de l'appellation Puisseguin Saint-Emilion. Les vignes de la propriété sont réparties sur trois secteurs géologiques : sol argilo calcaire, sol argilo-silicieux et sol limono calcaire. Un gros travail de restructuration du vignoble a été entrepris permettant une meilleure adéquation entre le matériel végétal et son terroir.

**Terroir:** argilo-calcaire, argilo silicieux, limono calcaire.

**Vinification :** Chaque parcelle est vinifiée séparément afin de respecter au mieux les caractéristiques du terroir. Après la fermentation alcoolique nous réalisons une macération post fermentaire à 28°C pendant une période de 15 jours environ pour extraire le fruit et obtenir un vin d'une bonne structure tout en gardant de la rondeur. Après la fermentation malolactique le vin est élevé en cuve pendant 18 mois. Nous utilisons la technique du micro-bullage afin de gérer précisément l'apport d'oxygène lors de l'élevage.

**Assemblage :** 95% Merlot, 5 % Cabernet Franc

**Notes de dégustation :** Belle robe grenat aux reflets cerise Bigarreau. Le nez est gourmand aux arômes de cerise Napoléon accompagnés par des notes de caramel. En bouche, la jolie acidité est rehaussée par un boisé agréable sur tanins mûrs et fondus, le tout avec une finale où l'on retrouve les notes de fruits rouges.

**Accords mets et vins :** Côte de bœuf, pavé de bison, sauté de porc et les fromages un peu corsés.

