

CHÂTEAU LANBERSAC,  
CUVÉE VIEILLES VIGNES  
Puisseguin Saint-Emilion

2012

Médaille argent : Vinalies Internationales 2015  
90 points Wine Enthusiast



**Histoire du château :** La « Cuvée Vieilles Vignes » du Château Lanbersac est issue d'une sélection parcellaire de 2 hectares de vieux pieds de Merlot âgés de 60 ans en moyenne.



**Terroir:** argile sur plateau calcaire à Astéries.

**Vinification :** Après la fermentation alcoolique nous réalisons une macération post fermentaire à 30°C pendant une période de 18 jours environ pour extraire le maximum d'arômes et une bonne structure. Après la fermentation malolactique le vin est mis en barrique, il y restera 12 mois avant assemblage puis mise en bouteille. Nous utilisons 40 % de barriques neuves et 60 % de barriques d'un vin.



**Assemblage :** 100% Merlot

**Notes de dégustation :** Robe rouge aux reflets denses et profonds de fraise écrasée. Le nez est puissant, complexe, ou se mêlent un boisé racé et des notes de mûres et de myrtilles.

En bouche, le vin possède une belle amplitude, une race et une longueur des plus intéressantes. Les tannins sont enrobés et le boisé partement intégré.

La finale est longue et fraîche.

**Accords mets et vins :**

A accompagner les viandes rouges, gibiers et plat épicés.



VIGNOBLES  
LANNOYE

Le chai - 33570  
Puisseguin - France

Céline Lannoye  
celine@vignobles-lannoye.com  
www.vignobles-lannoye.com  
Office: 00 33 (0)5 57 55 23 28  
Cell: 00 33 (0)6 42 22 95 83