

CHÂTEAU LOUMELAT

Cuvée Jean-Jacques Lesgourgues

BLAYE COTE DE BORDEAUX 2015

HISTOIRE

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

VIGNOLE

- 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

- 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.
- Un vin avec un beau potentiel de vieillissement entre 3 et 6 ans.

ALLIANCE METS ET VIN

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