



Château LAVILLOTTE 2016

CRU DE SAINT-ESTEPHE

Appellation : A.O.C. Saint-Estèphe

Historique : Le Château LAVILLOTTE, cet ancien vignoble réduit à quelques vieux ceps mal soignés a été entièrement reconstitué avec des soins méticuleux depuis le début des années 60 par le propriétaire actuel.

Situation géographique et sol : Le Château LAVILLOTTE est un vignoble merveilleusement exposé et planté de cépages nobles qui occupe une situation privilégiée sur la commune de Saint-Estèphe au sol calcaire et caillouteux et au sous-sol pierreux.

Le vignoble : Superficie : 12 hectares de vignes. Cépages : 70% de Cabernet-Sauvignon, 30% de Merlot. L'âge moyen du vignoble est de 35 ans.

Vinification : Les vendanges sont tardives pour assurer une bonne maturité tout à fait complète du raisin.

La vinification est traditionnelle avec une longue cuvaison, des remontages fréquents pendant la fermentation, et une parfaite maîtrise des températures grâce un système de thermorégulation performant.

Après écoupages, le vin est entonné en barriques de chêne neuves sélectionnées et renouvelées tous les ans (30%). Pendant la durée de conservation d'environ 14 mois, il est régulièrement soutiré sans filtration avant la mise en bouteille. Un chai souterrain aux températures et hydrométrie idéales permet une conservation des bouteilles aux meilleures conditions pour le vieillissement.

Dégustation : Belle robe sombre, reflets violacés.

Nez plaisant de fruits rouges et noirs mûrs, touche de violette, beaucoup de charme.

En bouche une attaque riche, des tanins veloutés, une très belle ampleur. La finale est expressive, persistante, mûre.

Production : Environ 5000 caisses, soit 60 000 bouteilles.

Récompense et médaille :

- 90/100 Gilbert et Gaillard

