

2004

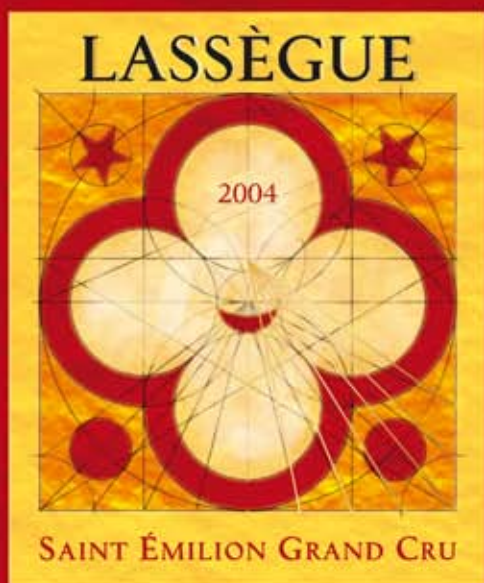
# LASSÈGUE





Les cadrans solaires qui ornent la façade de Lassègue, belle chartreuse du 17<sup>ème</sup> siècle, sont le symbole du parfait ensoleillement du vignoble et le motif de cette étiquette.

*The ornate sundials which adorn the facade of Lassègue, a beautiful 17th century Château, are symbols of the perfect sun exposure of our vineyard and the theme of our label.*



**Appellation :** Saint-Emilion Grand Cru

**Composition :** 60% Merlot,  
35% Cabernet Franc,  
5% Cabernet Sauvignon

**Alcool/Alcohol :** 13.2%

**Acidité totale/Total acidity :** 3.35

**PH :** 3.78

**Elevage/Barrel aging :** 15 mois/15 months

**Production :** 5000 caisses/cases



## LASSÈGUE

Lassègue, c'est toute la volupté des vins de Saint-Emilion. Un vin à la fois puissant et élégant marqué par les arômes délicats du cabernet franc, la concentration des vieilles vignes de merlot et une touche de cabernet sauvignon. Un vin au grain épicé et fruité avec un bel équilibre entre tannins et acidité. Au nez, réglisse au léger boisé vanillé, arômes de cerises noires et de cassis. En bouche, tannins ronds et suaves.

*Lassègue is Saint-Emilion at its most opulent. Rich, aromatic cabernet franc married to the dense concentration of old vine merlot, seasoned with a touch of cabernet sauvignon results in a wine that is at once powerful and elegant. On the palate, it offers a layered complexity of fruit and mineral spice within a rich structure of tannins and acid. It is balanced and highly textured, offering aromas of licorice and vanilla that lead to flavors of cherry, cassis, truffle and chocolate. A thought provoking wine, it shows the depth of its character from potent impact to lingering finish.*

### Lassègue 2004 :

Plus frais que 2003 ou 2005, ce millésime typiquement bordelais a donné d'excellents résultats sur les terroirs particulièrement bien exposés comme Lassègue. Seule une viticulture de grande qualité a favorisé une maturité optimale avant vendanges. La concentration exceptionnelle des arômes apporte au millésime 2004 une complexité qui permet une dégustation précoce et laisse augurer d'une grande aptitude au vieillissement

### 2004 Vintage:

*This was a classic year in the Bordeaux, cooler than either 2003 or 2005, it presented the challenge of obtaining full ripeness and the opportunity of great structure in the wines produced. As is common in the Bordeaux, the best estates, including our own, enjoy the advantage of better orientation and location for ripening, and in our case, meticulous efforts taken viticulturally ensure that the grapes achieve optimum maturity before harvest. The resulting wines are exceptional for their concentration of flavor and rich structure. They will not only drink well upon release, but should age for many years to come.*