



LASSÈGUE

SAINT ÉMILION GRAND CRU

MILLÉSIME 2005

Un millésime reconnu comme un millésime EXTRAORDINAIRE, un comme un vigneron a peu de chances d'en voir dans sa vie. Pour Pierre Seillan, Vigneron Winemaster, c'est un des plus beaux de sa carrière à Bordeaux, après le millésime de 1982, fameuse grande année également.. Après un hiver relativement sec, tout s'est enchaîné à la perfection: la floraison, la véraison, les conditions météorologiques jusqu'aux vendanges qui ont eu lieu du 26 Septembre au 11 Octobre. 2005 est un millésime de garde qu'on pourra déguster dans de longues années et qui restera dans les mémoires.

LASSÈGUE : La Volupté

Des cadrans solaires ornent la façade du Château Lassègue, belle chartreuse du 17eme siècle. Ce symbole du parfait ensoleillement du vignoble est devenu le logo et le message du vin. Les vieilles vignes sont plantées en coteaux exposés Sud/Sud-est dans les sols argileux et calcaires du prolongement de la Côte de Pavie, qui apportent fruit et minéralité. 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.

TASTING NOTES

Robe profonde, sombre. Nez très expressif; noix de cajou, origan; pruneaux, confiture de cerise, mirabelle. En bouche, charnu, puissant, puissance aromatique sur une superbe acidité. Riche, intense; complexe, long, sur des tanins très enrobés avec une très longue finale.

2005 VINTAGE

A vintage recognized as an EXTRAORDINARY vintage, one that a winegrower has few chances to see in a lifetime. For Vigneron Winemaster Pierre Seillan, this has been one of the top vintages of his career working in Bordeaux, after 1982 which was also an famous year. After a relatively dry winter, everything was linked to the perfection: blooming, véraison, and weather conditions up until harvest which started on September 26 until October 11. This is a vintage that will be remembered and consumed for many years to come.

LASSÈGUE : The Opulence

Ornate sundials adorn the façade of Château Lassègue, a beautiful 17th century Château. This symbol of the perfect sun exposure became our logo and the message of our wines. Lassègue is Saint-Emilion at its most opulent. Old vines grow on the South/ South-east hills in clay and limestone soils in line with Côte de Pavie, adding minerality to their fruit. 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.

TASTING NOTES

Deep, dark color. Very expressive nose, cashews, oregano; plums, cherry preserves, mirabelles. In the mouth, charming, strong, strong aromatics with a superb acidity. Rich, intense; complex, long, with very round tannins and a long finish.

Appellation
Saint Emilion Grand Cru

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

Production
5800 caisses/cases

Alcool / Alcohol
13.90%

Acidité totale / Total acidity
3.80

pH: 3.30

Elevage / Barrel aging
16 mois / 16 months

Soil
la Côte de Pavie, argileux, calcaires
Soil
the Côte de Pavie, clay, limestone

Age des vignes / Age of the vines
40 à 50 ans / 40 to 50 years old

Rendement moyen/Average yield
30 hl par hectare / 1.8 tons per acre

