



LASSÈGUE®

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

LASSÈGUE: LA VOLUPTÉ

Le château Lassègue est une chartreuse du 18ème siècle située au sein de la Côte de Saint-Emilion. Sur la façade, les cadrans solaires symbolisent l'ensoleillement idéal dont bénéficie le vignoble et sont ainsi devenus une image forte du domaine.

Les vieilles vignes bénéficient d'une exposition sud/sud-ouest et sont plantées sur des sols argileux et calcaires qui apportent le fruit et la minéralité. Lassègue, c'est toute la volupté des vins de Saint-Emilion. C'est 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.

RAPPEL DU MILLESIME 2009

Le 2009 fut une très grande année viticole pour Bordeaux. Ce millésime est superbe, riche en couleurs, en arômes, en complexité, en longueur. La puissance minérale de ce millésime en fait un vin de très grand avenir car le calcaire de la côte laisse son empreinte annuellement.

L'hiver fut assez froid et humide. Le printemps chaud avec un très beau débourrement. Cette chaleur a donné des orages dont un sur Saint-Emilion avec de la grêle au début du mois de mai. Cet orage a diminué la récolte et c'est pour cette raison que le rendement ne fut que de 25Hl/Ha. En contrepartie, cette « sélection » naturelle a permis aux 4 à 5 grappes par pied de vigne d'évoluer très positivement. Le reste du printemps et de l'été fut très beau avec un été indien magnifique. Les vendanges furent du 5 au 15 octobre sous un beau soleil avec des maturités optimales.

NOTES DE DÉGUSTATION:

Les 20% de Cabernet Sauvignon très murs donnent un fruité sur de beaux tannins riches. Le Cabernet Franc apporte une fraîcheur subtile d'un fruité racé sur des notes de framboise, groseille et cerise. Le Merlot impose sa couleur, son gras, sa rondeur, sur des notes de cerise noire, cassis et mure.

Très grande bouteille à attendre. Ce vin peut vieillir encore 25 ans mais sera très agréable dans 5 ans.

Pierre Seillan, Vigneron, Avril 2015

★ 2009

VIGNERON

Pierre Seillan

APPELLATION

Saint-Émilion Grand Cru

ASSEMBLAGE

60% Merlot, 30% Cabernet Franc,
10% Cabernet Sauvignon

ALCOOL

13°5

ACIDITE

3.45g

pH:

3.55

ELEVAGE

12 mois en fût de chêne français

SOL

Argilo-calcaire

AGE DES VIGNES

40 à 60 ans