



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 2010

Voici pour Lassègue un très grand millésime! Je compare ce millésime au grandiose 1990 qui succédait à un 1988 superbe et à un 1989 magnifique. Bien sûr le 2005 est un très grand millésime aussi, mais le 2010 a plus de richesse, de volume et un peu moins de minéralité. Toutes les conditions météorologiques furent exceptionnelles durant la saison culturale. Les vendanges se déroulèrent entre le 30 septembre et le 13 octobre.

NOTES DE DEGUSTATION

La couleur est riche, profonde, opaque avec une belle brillance. Le nez, quoique fermé, révèle les fruits noirs très mûrs. La bouche donne une impression de grande richesse souple et puissante, sur des notes de cassis, cerise noire, mûre, avec des épices type genièvre, clou de girofle, enveloppant une minéralité invisible.

L'assemblage harmonieux apporte une structure riche sur de beaux tannins avec 15% de Cabernet Sauvignon. Les épices, la complexité et les saveurs de fruits rouges sont la signature du Cabernet Franc sur calcaire. Le Merlot apporte force, rondeur, soyeux, fruits noirs, richesse et puissance. Bouteille à attendre 10 à 20 ans.

Pierre Seillan, Vigneron, Avril 2015

★ 2010

VIGNERON

Pierre Seillan

APPELLATION

Saint-Émilion Grand Cru

ASSEMBLAGE

65% Merlot, 20% Cabernet Franc,
15% Cabernet Sauvignon

ALCOOL

14°0

ACIDITE

3.70g

pH:

3.41

ELEVAGE

12 mois en fût de chêne français

SOL

Argilo-calcaire

AGE DES VIGNES

40 à 60 ans