

CHÂTEAU LANETTE 2010

Graves Rouge

Présentation de la propriété

Sur 54 hectares d'un excellent terroir des Graves (gros cailloux profondément ancrés, charriés par l'ancien lit de la Garonne), s'étend un Vignoble aux cépages majeurs du Bordelais de 30 ans d'âge moyen. Château Lanette, situé au coeur des Graves dans la commune de Portets en est l'un des fleurons. Le terroir nous offre la finesse. Le savoir-faire familial, allié judicieusement aux techniques modernes, nous permet de dégager l'essentiel des arômes du fruit, sans surconcentration, pour obtenir l'équilibre harmonieux de chaque millésime.

Depuis le début de cette longue lignée de Vignerons passionnés, dont Denis et François sont les représentants actuels, "Le Fin du Vin et le Meilleur du Fruit" a toujours été la devise de la famille Counilh. L'équipement des chais suit l'évolution des technologies les plus modernes avec toujours le souci constant de la qualité optimale des vins.

Fiche technique

Région : Bordeaux

Lieu : Portets, Graves

Assemblage du vin : 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon.

Type sols : Graves profondes.

Vendanges : Mécanique.

Méthode vinification : Vinification traditionnelle en cuves inox thermorégulées.

Commentaires de dégustation

Robe d'un rouge rubis profond et brillant avec des nuances légèrement tuilées.

Le nez est expressif, fruité, avec des arômes de fruits noirs, de cassis, épicés.

En bouche l'attaque est souple, complexe, avec des tanins présents et des notes de fraises des bois, de chocolat.

Accord mets et vin : Gibiers, viandes rouges grillées ou en sauce, plateau de fromages.

Température de service : 16-18°C

Garde : 5 ans avec évolution du profil sensoriel

