



En hommage à nos ancêtres, cette cuvée est née d'une volonté : produire sur l'appellation Lussac Saint-Emilion un vin à la hauteur des plus grands. Nous avons ainsi sélectionné et vinifié, avec l'aide de Stéphane Derenoncourt, 5 hectares de vieilles vignes pour donner le meilleur de ce cru.

VIGNOBLE

- Sol :** Argile bleue
Assemblage : 50% Merlot, 50% Cabernet Franc
Age moyen : 40 ans
Consultant : Stéphane Derenoncourt
Travaux au vignoble : Agriculture raisonnée, parcellaire, ébourgeonnage, effeuillage, 2 passages de vendanges en vert

VINIFICATION

- Cuves :** Petites cuves en ciment thermo-régulées
Rendements : Merlots 35hl/ha, Cabernets Francs 35hl/ha
Fermentation : Naturelle. Températures douces, extraction lente.
Malolactique en barriques : 40 % neuves, 40 % un vin, 20% deux vins
Elevage : 18 mois en barriques, 40 % neuves, 40 % un vin, 20% deux vins
Production : 24 000 bouteilles

Commentaire de dégustation : Belle couleur brune sombre presque noire. Le nez est intense, équilibré entre un boisé élégant (régliasse, pain grillé) et un fruit noir très mûr (myrtille, mûre). La bouche est concentrée, pleine et soyeuse, aux petits fruits noirs s'ajoutent des arômes plus épicés (vanille, cannelle, réglisse). La structure est belle, puissante, les tanins sont fins et bien présents mais sans aspérités ce qui laisse présager d'un bel avenir. La finale est longue, fraîche et soyeuse.

