



## “CUVÉE LASCAUT” • 2020 SANS SOUFRE

A.O.P Bordeaux Rouge

NOTE 91-92 JAMES SUCKLING



### VIGNOBLE

- Cépages : Merlot
- Sol : limono-argileux
- Superficie du vignoble : 1 ha
- Age moyen du vignoble : 20 ans
- Densité/ha : 5000 pieds
- Rendement moyen : 45 hl/ha
- Vendanges : mécaniques

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

- Vinification : sans soufre de la récolte à la mise en bouteille. Fermentation alcoolique à basse température. Remontages doux et fractionnés, cuvaison 30 jours.
- Élevage : cuve béton
- Mise en bouteille : au Château
- Production : 6000 bouteilles

### COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La robe est d'un joli pourpre brillant.

Son nez est très gourmand, fruité, complexe : fraise, rose fraîche, mûre avec des notes de poivre frais, cassis, réglisse, eucalyptus.

Sa bouche est fruitée, longue et moelleuse avec des tanins fins.