

CHÂTEAU LACABANNE- DUVIGNEAU

de Stéphane Derenoncourt



PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION

PROPRIÉTÉ : Cette propriété viticole de 18 hectares est entourée d'un très beau vignoble haut perché (à 89 mètres) sur le plateau de Puisseguin. Entre les mains de la famille Estager pendant plus d'un siècle, l'exploitation est reprise par Olivia et Didier Le Calvez en 2010, poussés par la passion du vin et le goût du défi.

TERROIR : Argilo-calcaire

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 45 ans

DENSITÉ : 6 500 pieds/ha

CÉPAGES : Merlot / Cabernet Sauvignon

VINIFICATION : Agriculture raisonnée. Vendanges manuelles

ÉLEVAGE : 8 mois en cuve

DÉGUSTATION : Assemblage composé de Merlot pour l'essentiel à la robe grenat profonde aux reflets violets. Le nez élégant et expressif dévoile des arômes de fruits mûrs (mûre, cassis, framboise) et légèrement floraux. La bouche est ronde avec ses tanins soyeux et se termine par une finale longue et fruitée.

« Stéphane Derenoncourt : le plus talentueux vinificateur de Bordeaux. »

Wine Spectator

« Château Lacabanne-Duvigneau » de Stéphane Derenoncourt est conçu comme un produit d'exception qui repose sur l'idée fondamentale qu'un vin tire sa richesse du micro-terroir qui lui donne naissance. La méthode parcellaire prend en compte la nature du sol, le cépage, le micro-climat, l'exposition solaire, l'aridité ou l'humidité. Avec la complicité de Stéphane Derenoncourt, l'étoile montante des vinificateurs internationaux, nous avons choisi pour vous les meilleures parcelles, suivi l'élevage du vin en collaboration avec les vigneron propriétaires, et réalisé l'assemblage final, pour donner naissance à des vins d'une exquise harmonie. »

Patrick Bouey, Président de Maison Bouey

