

## CHATEAU LESTRUELLE

### Médoc Cru Bourgeois 2016

Un Médoc fruité et contemporain, séduisant et féminin pour un plaisir immédiat.

Acquis en 1998 par Patrick Bouey, Château Lestruelle est un vin pour les jeunes générations. L'approche de ce Médoc est « contemporaine » pour créer un vin fruité, rond, souple et généreux.

**Superficie du vignoble :** 22 hectares

**Localisation :** 25 parcelles réparties sur 3 communes (Saint-Germain-d'Estueil, Ordonnac and Gaillan)

**Terroir :** Petites graves en surface, sables anciens et blocs calcaires en sous-sol.

**Encépagement :** 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

**Âge des vignes :** Les plus vieilles vignes ont été plantées en 1957. L'âge moyen est de 25 ans.

**Itinéraire culturel :** Agriculture raisonnée. Enherbement par bio-contrôle avec un travail mécanique du sol dans l'inter-rang et un désherbage mécanique sous le rang. Taille en guyot double. Épamprage manuel pied et cœur. Relevage minutieux. Effeuilage et éclaircissage si nécessaire. Vendanges parcelles.

**Vinification :** Vinification parcelle. Extraction douce avec remontages traditionnels et délestages. Température de fermentation n'excédant pas 28°C. Macération moyenne à longue.

**Élevage :** 12 mois (10% en barriques d'un vin et 90% en cuves avec des douelles de chêne français chauffées pour arrondir certains tanins et apporter des notes de grillé et de vanille).

**Consultant :** Stéphane Deroncourt



#### MILLÉSIME 2016

#### Notes de dégustation :

« La robe est sombre avec un nez de groseille. Le vin est souple, aérien, élégant, délicat même. »

**Bernard Burtschy**

« Robe rouge profond avec des arômes de mûre et de chocolat. Tanins fins et finale savoureuse. Fascinant ! » **James Suckling**

#### Récompenses :

Bruxelles : Or 2018

Tim Atkin : 89

Blaye : Or 2018

James Suckling : 92-93

Féminale : Argent 2018

Bernard Burtschy : 15.5

Vinalies : Argent 2018

« J'aime son style fruité, rond, élégant, facile à aborder. C'est un vin pour les jeunes générations, un vin de plaisir immédiat. »

*Patrick Bouey, Propriétaire*