



LES DOMAINES PEDRO

Château LAVILLOTTE SAINT-ESTEPHE

Appellation : A.O.C. Saint-estèphe

Historique : le Château Lavillotte, cet ancien vignoble réduit à quelques vieux ceps mal soignés a été entièrement reconstitué avec des soins méticuleux depuis le début des années 60 par le propriétaire actuel.

Situation géographique et sol : Le Château Lavillotte est un vignoble merveilleusement exposé et planté de cépages nobles qui occupe une situation privilégiée sur la commune de Saint-Estèphe au sol calcaire et caillouteux et au sous-sol pierreux.

Le vignoble : Superficie : 12 hectares de vignes. Cépages : 72% de Cabernet-Sauvignon, 3% de petit verdot, 25% de Merlot. L'âge moyen du vignoble est de 40 ans.

Vinification : Les vendanges sont tardives pour assurer une bonne maturité tout à fait complète du raisin.

La vinification est traditionnelle avec une longue cuvaison, des remontages fréquents pendant la fermentation, et une parfaite maîtrise des températures. Après écoulages, le vin est entonné en barriques de chêne neuves sélectionnées et renouvelées tous les ans (30 à 40%). Pendant la durée de conservation d'environ 15 mois, il est régulièrement soutiré, puis collé aux blancs d'œufs avant la mise en bouteille.

Caractéristique des vins : Le Château Lavillotte présente une belle teinte rouge rubis foncé, à la robe intense, vive et nette.

Le nez puissant, fin, fruité est très complexe et toasté laissant apparaître des notes grillés, épicées, prolongées par un bon bois.

En bouche il présente une attaque franche, suivie d'un corps savoureux avec une bonne structure, avec des tanins murs, fins et soyeux. En finale, une bonne tenue longue et élégante où le bois ne masque, à aucun moment, le fruit.

Production : Environ 5 000 caisses, soit 60 000 bouteilles.

Autres crus : La S.C.E.A. des Domaines PEDRO est aussi propriétaire des célèbres château Le Meynieu, Haut-Médoc, Domaine de la Ronceray, Saint-Estèphe.