



Château LAVILLOTTE 2020

CRU DE 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 : 70% de Cabernet-Sauvignon, 30% de Merlot. L'âge moyen du vignoble est de 35 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 grâce un système de thermorégulation performant.

Après écoupages, le vin est entonné en barriques de chêne neuves sélectionnées et renouvelées tous les ans (30 à 40%). La durée de conservation est d'environ 15 mois. Le vin n'est ni collé ni filtré avant la mise en bouteilles. Un chai souterrain aux températures et hydrométrie idéales permet une conservation des bouteilles aux meilleures conditions pour le vieillissement.

Dégustation : Robe rouge rubis intense, brillante.

Nez avec des notes de vanille et d'épices liées aux fruits mûrs et à son élevage en fûts de chêne français.

Bouche pleine, belle attaque franche, milieu et fin de bouche harmonieuse.

Vin aux tanins ronds et soyeux qui lui permettent d'être bu dès maintenant mais qui amènent également une belle aptitude au vieillissement.

Potentiel de garde de 10 ans sans crainte.

Production : Environ 25 000 bouteilles.

Certification et récompenses : HVE3

91/100 RVF

Médaille double Or Gilbert et Gaillard