



Château LAVILLOTTE 2021

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 profonde, intense aux reflets violacés.

Son élevage en fûts de chêne lui procure un nez charmeur, toasté, épicé très agréable. La première bouche est pleine, les tanins sont présents mais ronds et soyeux.

Belle amplitude aromatique, finale longue qui laisse transparaître un léger boisé fin. Vin avec une belle buvabilité et une aptitude certaine au vieillissement.

Production : Environ 25 000 bouteilles.

Certification et récompenses : HVE3

91 points James Suckling

91 points Yves Beck

91 points Wine Enthusiast