

## Château de Lionne 2015

*Grand Vin de Bordeaux*

**Appellation:** AOC Graves Rouge

**Superficie:** 30 hectares

**Nature du sol:** Graves

**Cépages:** 70% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Petit Verdot

**Densité de plantation:** 5000 pieds par hectare

**Age du vignoble:** 30 ans



### **Vinifications**

Nous ramassons le raisin la nuit ce qui nous assure de rentrer une vendange fraîche et donc plus saine. Une fois au chai, nous encuvons le raisin dans des cuves inox puis nous faisons des remontages réguliers avec aération pour extraire petit à petit les tanins contenus dans les pellicules. Les vins restent ensuite en élevage dans notre cuvier ciment, propre à la conservation des vins.

### **Dégustation**

Une couleur intense rouge rubis. Un joli nez sur des notes de fruits noirs enrobés de subtiles notes boisées. Une belle bouche souple, suave, sur une jolie structure tannique.

Un vin charnu et ample, sur de belles notes de fraîcheur en finale.

### **Accords mets et vins**

Viandes rouges, gibiers, volailles, fromages à pâtes dures, ...

### **Potentiel de garde**

5 ans maximum.

*Safra 2015. Bordeaux Fête le Vin, 14 a 18/06/2018.*

chateudelionne@orange.fr  
www.chateudelionne.com