

Château de Laussac

Cuvée Sacha

Terroir	<i>Argilo-calcaire</i>
Superficie	<i>0,7 ha</i>
Encépagement	<i>60 % Merlot, 40 % Cabernet Franc</i>
Âge moyen des vignes	<i>45 ans</i>
Densité de plantation	<i>5 500 pieds/ha.</i>
Rendement	<i>25 Hl/ha</i>
Pratique culturale	<i>Culture des sols, travaux en vert (ébourgeonnage, épamprage, échardage, effeuillage, éclaircissage), culture raisonnée au niveau des traitements et amendements.</i>
Vendanges	<i>Manuelles en cagettes, tri sévère grappe par grappe d'une grande maturité.</i>
Vinification	<i>Réception sur 3 tables de tries successives puis acheminées à l'aide d'un bac dans des barriques neuves de 500L. Une macération préfermentaire à froid est réalisée pendant 7 jours. L'extraction s'effectue par pigeages (aucune utilisation de pompes à ce stade). Après macération post-fermentaire, le vin est ensuite écoulé avec ses lies dans de nouvelles barriques de 225L.</i>
Chai d'élevage	<i>Fermentations malo-lactiques en barriques neuves, élevage sur lies grâce au système de tins rotatifs oxo-line entre 16 et 18 mois.</i>
Accord mets/vin	<i>Viande rouge en sauce ou grillée, gibier, fromage, gâteau au chocolat</i>
Œnologue consultant	<i>Michel Rolland</i>