

GRAND DUCHÉ

FRONSAC AOP 2014

TERROIR

argile, sable et
calcaire

ENCÉPAGEMENT

90% merlot
10% cabernet franc

CULTURE

agriculture raisonnée



HISTOIRE

Créée en 1937, l'Union de Producteurs de LUGON est située au cœur de la région bordelaise, proche de Saint-Emilion et Pomerol. La Cave de Lugon représente 130 familles de vigneron et 800 hectares de vignes. Chaque année elle produit l'équivalent de 6 millions de bouteilles sur 6 appellations dont Fronsac et Bordeaux.

CLIMATOLOGIE

Les vins rouges 2014 sont incontestablement meilleurs que ceux de 2013. Les Merlots moyennement colorés, sont fruités, savoureux, assez charnus, de structures variables selon les terroirs. Pourtant la floraison avait débuté fin mai sous un climat froid, heureusement poursuivie par un temps chaud et ensoleillé. Juillet fut frais et moyennement arrosé, et Août froid, gris et humide. L'exceptionnel mois de Septembre, chaud, sec et ensoleillé permet à 2014 d'atteindre une maturation presque complète des différents cépages.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

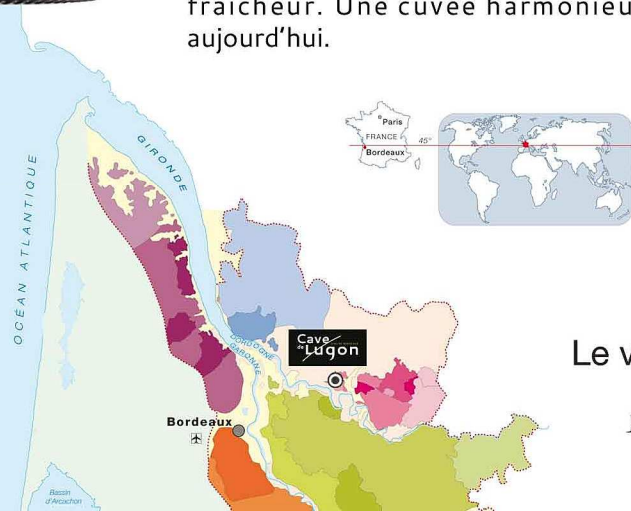
Avec l'aide de notre oenologue conseil Edouard Massie, Grand Duché a été assemblé en fonction des origines parcellaires pour donner un réel équilibre au vin. Ce vin a été élevé en barrique pendant 18 mois.

DÉGUSTATION

Une robe rouge vif. Un nez intense aux accents de fruits rouges. En bouche le bois est présent avec des tonalités d'épices douces et de vanille pour finir sur le fruit et la fraîcheur. Une cuvée harmonieuse à déguster dès aujourd'hui.

Mail : magasin@cavedelugon.com
Tél. 05 57 55 80 86
6, rue Louis Pasteur
33240 Lugon-et-l'Île-du-Carnay

WWW.CAVEDELUGON.COM



Le vignoble
de
BORDEAUX