ESTHÈTE

- Château de La Grenière

LUSSAC SAINT EMILION



L'esthète incarne une quête de beauté et d'harmonie. À l'image de celui qui sait percevoir et apprécier la finesse des formes, cette cuvée exprime avec précision l'équilibre, la justesse et l'élégance que peuvent nous offrir les terroirs de la Grenière.

Elle reflète l'exigence que l'on porte à sublimer le meilleur que la nature peut nous offrir à chaque millésime.

Tel un artiste esquissant son oeuvre, nous récoltons chacun des trois cépages par une sélection des zones les plus qualitatives de nos parcelles..

Le merlot, le cabernet franc et le cabernet sauvignon sont vinifiés séparément en œuf de 7hl. Nos interventions se limitent à quelques pigeages et mouillage afin de préserver la pureté de chaque cépage.

À l'issue des fermentations, les 3 cépages poursuivent leur élevage, toujours séparément, en barrique de 1 vin pendant 12 mois.

C'est à la fin de l'élevage que l'œuvre prend sa direction. L'assemblage est le dernier coup de pinceau de ce que l'on considère le plus juste pour sublimer ce millésime au domaine. Cette approche rend chaque millésime unique.

2023 : 2/3 Cabernet Sauvignon, 1/3 Merlot

Production : 1 800 cols