

Nouveautés pour le Millésime 2022



Commune : Valeyrac.

Superficie :
25 ha de vignes.

Sols et sous-sols :
Graves reposant sur des argiles profondes.

Encépagement :

- Merlot 29%,
- Cabernet-Sauvignon 50 %,
- Cabernet Franc 7 %,
- Petit Verdot 14 %

Densité :
5.300 pieds / ha.

Âge moyen du vignoble :

- Vieilles vignes de plus de 50 ans sur 10 ha (les vignes les plus anciennes furent plantées en 1962).
- 30 ans d'âge en moyenne pour le reste de la propriété.

Rendement :
32 hl / ha.

Les vignes :

- Les parcelles sont enherbées sur tous les rangs : Le semis d'un ray grass anglais joue le rôle de "tampon hydrique" lors de pluies importantes;
- Effeuillage systématique sur les deux faces;
- Traitements phytosanitaires raisonnés : produits non CMR et pour certains traitements application de produits utilisables en agriculture bio; Protection tordeuse (ver de la grappe) par la confusion sexuelle.
- Pour la fertilisation nous avons choisi d'appliquer des produits utilisables en agriculture bio.
- Les amendements organiques sont issus de fumier de bovins compostés en Nord Médoc.
- Certification Haute Valeur Environnementale : HVE III



CHÂTEAU LOUSTEAUNEUF



Cru Bourgeois Supérieur



Haute Valeur Environnementale

FICHE TECHNIQUE

Un Elevage et un Assemblage atypiques en Nord Médoc :

Elevage : 68% Barriques Françaises
17% Amphores
15% Cuves bois

Assemblage: 63% Cabernet-Sauvignon
16% Petit Verdot
21% Merlot

Date de récolte :

- Du 22 septembre au 6 octobre 2022

Vendanges :

- Vendanges mécaniques.
- Réception vendanges sur table de tri vibrante par personnel qualifié.
- Erafage total suivi d'un foulage.
- Convoyage en cuve sous CO².

Vinification :

- Pigeage pendant la vinification (3 fois /jour);
- Température de vinification :
≅ 26 à 27°maxi (cabernet sauvignon, merlot)
≅ 22 à 24°maxi (petit verdot)

Tout est réuni pour extraire des arômes de fruit, concentration et couleur.

- Les vins ne sont ni collés, ni filtrés.

Production et assemblage prévus pour le millésime 2022:

- Vieilles Vignes de +de 50 ans pour la majorité
- 65 000 bouteilles
- 63% Cabernet-sauvignon, 16% Petit verdot, 21% Merlot.
- Mis en bouteilles à partir de Juillet 2024

BRUNO SEGOND

« VIGNERON DU BOUT DU MONDE »

2 Rte de Lousteauneuf-33340 VALEYRAC

☎ 33 (0)6 11 721 555

@ : chateau.lousteauneuf@wanadoo.fr

Site Web : chateaulousteauneuf.com