



## Château du Luc

Lionel LORENTE

**Le principal trait de votre caractère ?**

Je suis très expressif

**L'occupation que vous préférez ?**

Ramasser les cèpes ou me promener en montagne, j'aime la nature

**Le don de la nature que vous voudriez avoir ?**

L'anticipation

**Le pays où vous aimeriez vivre ?**

Partout, j'adore voyager

Ma famille a toujours été propriétaire de vignes, mais la viticulture n'a pas été leur activité principale : eux, c'était l'épicerie ! De mon côté, je n'ai jamais arrêté d'aimer le vin pour ce qu'il a de complexe et de suggestif. J'ai donc racheté 1,5 hectares de vignes qui appartenait à ma grand-mère en 1992. Au fil des ans, j'ai réussi à constituer un vignoble qui s'étend aujourd'hui sur quatorze hectares (et bientôt dix-neuf). Je conduis mes vignes en agriculture biologique, le meilleur moyen selon moi d'élaborer des vins les plus fidèles à leur terroir.



## Château du Luc

### CÔTES DE BOURG

**Village :** Bayon sur Gironde

**Surface totale du vignoble :** 14 hectares

**Type de sols :** Argilo-calcaire en majorité et limoneux

**Assemblage de cépages :** 80 % Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon, 5 % Malbec et 5 % Cabernet Franc

**Vinification et élevage :** Macération pré-fermentaire à froid. Délestage, adaptation par rapport à la structure du vin. Fermentation 3 semaines. Elevage en cuve.

**Notes de dégustation :** La robe se teinte de reflets rouge cerise. Le nez monte en puissance sur des notes subtiles de bois torréfiés. La bouche structurée, pleine et puissante, se fond avec un fruit à point. La finale reste charnue et presque interminable.

**Accords mets et vins :** Gibiers

**Récompenses :**

**Millésime 2016 :** Médaille d'Or Gilbert et Gaillard 2017, en attente d'autres résultats