

## Esprit de Lucas

« Charpenté, distingué, noble, puissant »

Superficie :  
1,50 à 4 hectares

Sol :  
argilo limono calcaire

Age moyen du vignoble :  
35 ans

Mode culturale :  
lutte raisonnée sans insecticides ni désherbant

Vendanges :  
manuelles

Vinification :  
remontage et délestage à 28-30 °C

Macération  
15-21 jours

Vieillessement :  
18-24 mois en barriques neuves (100 %)

Cépages :  
50 % merlot - 50 % cabernet franc

Production annuelle :  
7 000 à 15 000 bouteilles

Accompagnements:  
fromage, viandes rouges, gibier

