

Grand de Lucas, cuvée prestige

« Charnu, complet, épanoui, tendre »

Superficie : 5-7 hectares

Sol : argilo limono calcaire

Age moyen du vignoble : 35 ans

Mode culturale : lutte raisonnée sans insecticides ni désherbant

Vendanges:

Vinification : remontage et délestage à 25-30 °

Macération: 15-28 jours

Vieillessement : 100 % barriques anciennes

Cépages : 50 % merlot - 50 % cabernet franc

Production annuelle : 30 000 à 45 000 bouteilles

Accompagnement: gibiers, fromage, viandes.

