

Médoc LES HAUTS DE TOUSQUIRON Cuvée Lucie

Cuvée spéciale et limitée d'un Cru Bourgeois



Grand Vin de Bordeaux

- **Le vigneron :** Laurent Beuvin
- **Production annuelle moyenne :** 8200 btles
- **Degré Alcoolique :** 13%/vol
- **Disponible en :** 75cl

- **Cépage(s) :** Cabernet Sauvignon 47%, Merlot 45%, Cabernet Franc 5%, Petit Verdot 3%
- **Type de Sol:** Graves garonnaises du Quaternaire
- **Rendement:** 45-50 hl/ha
- **Age des vignes :** 29 ans
- **Vendange :** Mécanique

Vinification:

Cuves inox thermo-régulées dans un chai récent

Elevage:

Barriques de chêne durant 15 à 18 mois dont 15 à 25 % de bois neuf selon les millésimes



« Bouquet d'une délicate complexité (cassis, violette) et à la bouche ronde et fruitée, ponctuée de très légères notes toastées »

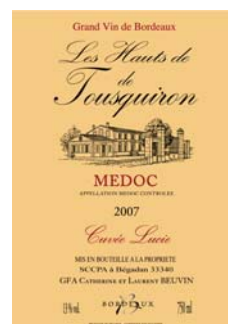
Tenue et conservation

Agréable à déguster rapidement
Peut se garder pendant 5 à 10 ans



Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 18.° C - Accompagne les viandes, les volailles



Récompenses :

- BRONZE Concours des grands vins de France MACON 2012
- 89/100 Wine Enthusiast
- Médaille de Bronze Decanter World Wine Awards 2012 –
- COMMENDED INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2012
- 87/100 Wine Enthusiast (pour le 2008)
- Guide Hachette des vins 2013
- WINE SPECTATOR Score 88-91 (Millésime 2010)
- CONCOURS MONDIAL BRUXELLES 2011 : Médaille ARGENT
- 87/100 Gilbert & Gaillard
- James Lawther M.W. - Drinks hotel (15,50/20 & 15/20)
- Guide Hachette des vins 2014
- 86/100 Wine Enthusiast (millesime 2010)
- BRONZE MEDAL Concours des vins de MACON 2014 (med. De Bronze)
- COMMENDED DECANTER WORLD WINE AWARDS 2014



Le MOT DU VIGNERON :

« Mon style reste avant tout dominé par la notion de plaisir ; des arômes frais, ronds et souples permettent de servir et d'apprécier ce vin très vite, deux ans après les vendanges. »



Médoc LES HAUTS DE TOUSQUIRON Cuvée

Lucie - Special & limited wine from a Cru Bourgeois



Grand Vin de Bordeaux

- **The winegrower :** Laurent Beuvin
- **Annual production :** 8200 btles
- **% Alc. :** 13%/vol
- **Available in :** 75cl
- **Grape Variety(ies) :** Cabernet Sauvignon 47%, Merlot 45%, Cabernet Franc 5% , Petit Verdot 3%
- **Type of soil :** Garonne gravel of the quaternary area
- **Yield:** 45-50 hl/ha
- **Age of the vine:** 29 years
- **Harvest :** Mechanical

Vinification:

In stainless steel vats ; each has its own temperature control system

Maturing:

In oak barrels during 15 to 18 month; only 15 to 25 % of new barrels every year)



« bouquet of delicate complexity (blackcurrant, violet) and mouth round and fruity, punctuated by very slight toasty.»

Aging potential :

Pleasant quickly, 3 years after the harvest
Potential : 5 to 10 years

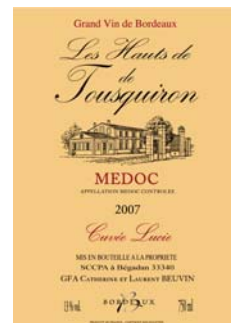


Culinary agreements:

To serve at 18° C
Good match with meat, poultry

AWARDS :

- BRONZE Concours des grands vins de France MACON 2012
- 89/100 Wine Enthusiast
- Médaille de Bronze Decanter World Wine Awards 2012 –
- COMMENDED INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2012
- 87/100 Wine Enthusiast (pour le 2008)
- Guide Hachette des vins 2013
- WINE SPECTATOR Score 88-91 (Millésime 2010)
- CONCOURS MONDIAL BRUXELLES 2011 : Médaille ARGENT
- 87/100 Gilbert & Gaillard
- James Lawther M.W. - Drinks hotel (15,50/20 & 15/20)
- Guide Hachette des vins 2014
- 86/100 Wine Enthusiast (vintage 2010)
- BRONZE MEDAL Concours des vins de MACON 2014 (med. De Bronze)
- COMMENDED DECANTER WORLD WINE AWARDS 2014



Winemaker comments ::

« *The style Lacombe Noaillac is mainly inspired by a notion of pleasure. This wine with its round and supple flavour can be served as soon as it is bottled, two years after the harvest. Cuvée Lucie : Lucie is the surname of our daughter*»