

Confidences de Prieuré-Lichine

MARGAUX

2018



Le millésime 2018 est l'expression par excellence des grands millésimes de Cabernet Sauvignon.

La fin de saison sèche exprimant toute l'élégance et la race de ce cépage roi du Médoc.

La campagne 2018 se définit en deux périodes bien distinctes, un début de saison humide avec une pression cryptogamique très forte, notamment le mildiou, et une deuxième période particulièrement sèche dès le mois de juillet.

La pluviométrie généreuse de l'hiver et du printemps assure une réserve hydrique pour la vigne tout au long de la saison.

Les premiers signes de stress hydrique apparaissent fin septembre et concentrent des raisins aux pellicules épaisses. Cette année encore, le travail du vigneron aura été déterminant pour amener à maturité la mosaïque de parcelles de Prieuré-Lichine.

Les vendanges se déroulent en continu et nous permettent de ramasser chaque secteur dans un état sanitaire irréprochable. Le pigeage, par son action physique de libération des jus au cours de la fermentation alcoolique, sera un atout supplémentaire pour extraire des tanins mûrs et soyeux.

Les Cabernets Sauvignon structurés et dynamiques équilibrent les Merlots aux degrés élevés.

Les couleurs sont profondes et éclatantes.

Le fruit noir d'une grande puissance aromatique se révèle sur l'élégance des touchers de bouche.

On retrouve les nombreuses qualités de ce millésime dans l'expression gourmande et la structure fondue de notre second vin, gages d'un plaisir immédiat.

- **PROPRIÉTAIRE** : SAS Château Prieuré-Lichine
- **WINEMAKER** : Étienne CHARRIER
- **CONSEIL** : Stéphane DERENONCOURT
- **SUPERFICIE TOTALE** : 85 ha
- **SUPERFICIE SECOND VIN** : 27 ha
- **ÂGE MOYEN DE LA VIGNE** : 25 ans
- **TYPE DE SOL** : Graves garonnaises du Günz
- **ENCÉPAGEMENT VIGNOBLE** :
 - Cabernet Sauvignon : 50%
 - Merlot : 45%
 - Petit Verdot : 5%
- **EFFEUILLAGES** : 1 face en juin sur les Merlots
- **DÉBUT ET FIN DES VENDANGES** :
 - Merlot : 24 sept au 1^{er} oct.
 - Cabernet Sauvignon : 2 au 10 oct.
- **RÉCEPTION VENDANGE** :
 - Vendanges cagettes
 - Table de tri vibrante
 - Tri manuel et tri optique
 - Pas de foulage
 - Encuvage gravitaire
- **SUPERFICIE DU VIGNOBLE** : 77,5 ha
- **CUVAISON** : 23-25 jours
- **RENDEMENT PROPRIÉTÉ** : 39 hl/ha
- **RENDEMENT SECOND VIN** : 39 hl/ha
- **ASSEMBLAGE SECOND VIN 2018** :
 - Merlot 75 %
 - Cabernet Sauvignon : 25%
- **ÉLEVAGE** :
 - 40% barriques de 1 vin
 - 60 % barriques de 2 vins
- **DEGRÉ** : 14,5% Vol.

Château Prieuré-Lichine, certifié Haute Valeur Environnementale en 2019, est engagé dans une procédure durable de certification.

Château Prieuré-Lichine - +33 (0) 5 57 88 36 28 - contact@prieure-lichine.fr - 33460 Margaux-Cantenac

