



Historique : Le Grand Rossignol est LE cru historique du domaine. Depuis un siècle, il produit des raisins au caractère exceptionnel.

Situation géographique : Parcelle située sur la commune de St-Félix-de-Foncaude.

Terroir : Croupe légèrement convexe. Sols et sous-sols très argileux au caractère gonflant marqué (Smectites). Exposition Est. Contrainte hydrique moyenne à forte, très tamponnée.

Vignoble : Superficie parcellaire de 3 hectares. Encépagement pour ce vin : 100% Merlot. Production : 6.000 bouteilles. Rendement: 42 hl/ha.

Technique : Cru parcellaire. Fertilité du sol raisonnée (fumures organiques, enherbement naturel). Mode de conduite: Ébourgeonnage, grande surface foliaire, effeuillage, vendanges en vert. Tri manuel de la vendange. Eraflage total. Macération préfermentaire à froid (6 jours). Température de fermentation 28° C. Cuvaison de + de 20 jours. Fermentation malolactique en fûts de chêne français neufs, haute futaie, grains extra fins. Elevage en fûts de chêne sur lies sans soutirage. Durée de l'élevage: 16 mois.

Degustation : Robe noire à nuances pourpres. Nez puissant et racé exhalant la cerise noire, la mûre, la réglisse, le graphite, le cèdre, le pain grillé. Bouche d'une ampleur et d'une douceur exceptionnelles, aux tanins serrés et soyeux. Finale interminable.

Service : A boire entre 16 et 18°C sur viandes rouges ou gibiers. Ouvrir la bouteille sans décanter 24H avant service, ou décanter et servir de suite. Optimum: 8 ans. Garde: 20 ans.

Distinctions : Médaille d'Or au Challenge International du vin 2013. 2 étoiles dans le Guide Hachette 2014. Noté 17/20 dans le Blog Vinogusto septembre 2013.

History : The Cru "Le Grand Rossignol" was the first block to exhibit exceptional potential in LV domain history, a century ago.

Geographical Location: Single plot situated in St-Félix de Foncaude.

Soil and Subsoil: Deep clayey soil and subsoil with uncommon inflating properties. East exposure. Natural medium to high water constraint, with perfect regulation for high-end Merlot grapes.

Vineyard: 7 acres. Grape variety for this wine : 100% Merlot. Yield: 42 Hls/ha. Production : 6.000 bottles.

Vineyard management and winemaking: Single Plot cuvée = Cru. Debudding, large leaf surface, leaf plucking, no need of crop thinning. Manual selection of the harvest on a sorting conveyor at the cellar. Total crushing-destemming. Cold pre-fermentation maceration (6 days). Temperature controlled fermentation (28 °C). 20 to 30 days vatting. Malolactic fermentation in barrels. Ageing on lees in 100% new French oak barrels for 16 months.

Tasting: Deep black colour with purple tints. Powerful and complex bouquet of liquorice, blackcherry, blackberry, graphite, cedar, toast... Extremely rich though elegant, its full, silky and coated tannins wrap you in softness. Mineral-toasty nuances on the long finish. A pure expression of its rare origin.

Serving: An ideal match for red meats, lamb, roast duck. Serve from 62 to 66°F. Open the bottle 24H before servicing OR immediately in a decanter. Optimum: 8 years. Ageing potential: more than 20 years.

Distinctions: Gold Medal at the 2014 French International Challenge. 2 stars in the 2014Hachette Guide. 17/20 in the Vinogusto Blog.