

LAS CASES 2020



APPELLATION

Saint-Julien

TERROIR

Le Grand Enclos de Las Cases renferme un terroir d'une très grande complexité. Issu majoritairement de graves du Quaternaire sur sous-sol gravelo-sableux et gravelo-argileux, on rencontre également des argiles plus ou moins profondes et compactes, parfois même affleurantes. La proximité de la Gironde est responsable de cette grande diversité de sols, créée au fil des périodes géologiques par superpositions successives. De plus, le fleuve génère un microclimat bien spécifique qui permet une maturité très précoce des raisins et protège le vignoble du gel. Ce camaïeu de combinaisons géologiques influe sur le développement de la vigne et sur la constitution des raisins. Ce terroir incomparable offre au grand vin sa personnalité unique.

MILLÉSIME 2020

Après un hiver pluvieux et doux, un printemps humide et chaud confirma la précocité générale qui marqua ce début d'année 2020. Par la suite, la météorologie devint plus propice à un développement sans heurts de la vigne et de ses fruits, même si nous pouvions déplorer un volume moins important que l'année précédente. Avec de faibles précipitations dès la deuxième moitié du mois d'Août, ainsi que de bonnes amplitudes thermiques, les raisins présentaient à leur récolte des maturités aromatiques et phénoliques idéales. Le Grand Vin de Léoville Las Cases est d'ores et déjà particulièrement complet, frais et élégant. D'une longueur extraordinaire, il marie la tension à la plénitude d'arômes complexes aux maturités parfaites.

Assemblage 81% Cabernet Sauvignon 11% Cabernet Franc 8% Merlot

Date de vendange Du 12 au 27 septembre 2020

Degré : 13,68% vol. - **Acidité Totale** : 3,65 gH₂SO₄/l - **pH** : 3,80 - **IPT** : 79
