

VIGNOBLES
SIOZARD



CHÂTEAU LAPINESSE

Aoc Barsac
Statutaire & Unique



100% Sémillon



0,5 Hectare



600 bouteilles/an
bottles / year



12 mois / 12 months

Millésime / Vintage 2014 :

90 points « Wine Spectator »

Millésime / Vintage 2015 :

89 points « Wine Spectator »

Millésime / Vintage 2016 :

94 points « Wine Enthusiast' »



Issus d'une récolte manuelle avec plusieurs tries pour sélectionner uniquement les raisins parfaitement botrytisés, les moûts obtenus par pressurage direct sont débourbés et vinifiés à basse température. Vinification et élevage 12 mois en barriques neuves de chêne Français.

From manual harvest with several handpicking to select only perfectly botrytised grapes, musts obtained by direct pressing are cleaned out and vinified at low temperature. Vinification and ageing 12 months in new French oak barrels.

Nez fin, concentré, puissant avec des notes de citron cristallisé, kumquat, orange séchée, coing, pomme confite, muscade, abricot sec, fleurs et miel. La bouche est fruitée, grasse et offre une fine minéralité et onctuosité, élégance, puissance et droiture. En bouche ce vin exprime des notes de citron cristallisé, pêche de vigne cristallisée, pomme, litchi, pierre à fusil et pain d'épices.

Fine, concentrated and powerful nose with notes of crystallized lemon, kumquat, dried orange, quince, candied apple, nutmeg, dry apricot, flowers and honey. The palate is fruity, fat, finelly mineral, unctuous, elegant, straight and powerfull. In the mouth this wine expresses notes of crystallized lemon, crystallized vine peach, apple, lychee, flint and gingerbread.

Potentiel de garde / Ageing potential :

10 à 50 ans - 10 to 50 years

