

# LAS CASES 2019



## 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 2019

Les qualités exceptionnelles du terroir du Grand Clos permirent de gommer les excès climatiques. La sortie de l'hiver connut des températures douces, enchaînant sur un printemps frais. Les conditions estivales furent sèches et chaudes néanmoins dans les moyennes décennales. Les vignes bénéficièrent d'un bon stress hydrique relayé par de bonnes amplitudes thermiques avant les vendanges, pour une maturation optimale et une acidité maintenue. Le Léoville Las Cases offre un fruit éclatant aux arômes intenses, fraîcheur, tannins très savoureux et longs, le tout pour une exceptionnelle capacité de garde.

---

**Assemblage** Cabernet Sauvignon 79% Merlot 11% Cabernet Franc 10%

**Date de vendange** Du 18 septembre au 8 octobre 2019

**Degré** : 14,02 %vol. - **Acidité Totale** : 3,38 gH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l - **PH** : 3,67 - **IPT** : 80

---