



PRESENTATION

En 1962, Danielle et Serge Segond achètent le château Lousteauneuf à la famille De Lestapis, négociant en vin à Bordeaux. Les premières vignes sont plantées en 1963 et les récoltes sont apportées en cave coopérative. Bruno Segond s'installe à la propriété en 1988 et décide en 1993 de construire un chai de vinification et de devenir vigneron à part entière.

De gros investissements sont réalisés : le cuvier, le chai à barriques, matériel à la pointe de la technologie, création d'un bâtiment de stockage des bouteilles doté des dernières technologies d'isolation.

Un seul objectif : élaborer un vin d'une très grande qualité. Depuis le millésime 2002 toute la production est valorisée en bouteilles. Le vignoble de Bruno Segond est conduit en lutte raisonnée. Ainsi, la protection de la faune locale demeure une condition nécessaire au bon fonctionnement du vignoble, notamment par la création de niches écologiques (haies nécessaires à la reproduction de la faune). Le seul objectif du vigneron: élaborer un vin d'une très grande qualité!

DEGUSTATION

Le Petit Lousteau est d'une belle typicité avec un joli nez de fruits bien mûrs et une robe rubis profonde.

En bouche c'est soyeux avec 50% de Merlot dans sa composition la texture en bouche est ronde et douce, le Cabernet sauvignon apporte la profondeur et le caractère médocain. Seulement 40% de la cuvée est élevée en fût, ce qui en fait un vin de plaisir immédiat sur le fruit.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Superficie du vignoble :

28 hectares.

Sols :

sables limoneux du Tertiaire, graves, sablo-argilo-limoneux

Encépagement :

50% Cabernet Sauvignon et 50% Merlot

Vendanges:

vendanges mécaniques. Réception sur table de tri par un personnel qualifié. Erafage total suivi d'un foulage

Vinification :

macération préfermentaire à froid pendant une semaine, pigeage pendant la macération préfermentaire et pendant la vinification

Elevage :

80% en fûts. 20% en cuve