

# Château le Luc Regula

Grand Vin de Bordeaux



Grand Vin de  
Bordeaux

CHATEAU  
LE LUC  
REGULA






# LE DOMAINE

## **Au cœur du vignoble bordelais**

Le Château Le Luc Regula, situé dans l'Entre-deux-Mers, à 40 km de Saint-Emilion, domine la Garonne.

Érigé entre le XII et le XIII siècle, il est reconstruit sur ses fondations au XIX siècle.

Le Domaine couvre 11 hectares situés principalement sur un large plateau ensoleillé au cœur du vignoble bordelais.



Tapi au milieu d'un bosquet d'arbres séculaires, il tient son nom du latin *Lucus* signifiant "Bois sacré" et *Regula*, la "Règle" en référence à la règle ecclésiastique de Saint Benoît.





# LE VIGNOBLE

## **CAP 210, la meilleure orientation**

Le château Le Luc Regula constitue aujourd'hui un superbe vignoble de 5.5 hectares, orienté au Sud-Ouest, « cap 210 », la meilleure orientation pour le mûrissement du raisin.

## **L'encépagement**

L'encépagement des parcelles est constitué de 65% de Merlot, de 35% de Cabernet Sauvignon et de 5% de Petit Verdot. Chaque cépage est récolté séparément en fonction de sa maturité.

## **Géologie du sol**

Plateau argilo-limoneux

## **La conduite**

Les pieds de vignes poussent jusqu'à deux mètres de hauteur, afin d'optimiser la maturité des grappes grâce à un très grand palissage.

**En agriculture biologique et raisonnée.**



## La taille

Taille bordelaise à deux lattes sèches de 7 bourgeons dans les rangs de 2m et 8 bourgeons dans les rangs de 2.80m.

## Les travaux en vert

Un ébourgeonnage est réalisé pour sélectionner les meilleurs bourgeons et éviter les paquets.

Deux à trois épamprages des têtes sont réalisés afin d'aérer les pieds et de sélectionner éventuellement un rameau nécessaire.

Un premier effeuillage manuel est réalisé après la formation des grappes coté Est afin de permettre la circulation de l'air et éviter le développement du botrytis.

Plusieurs autres effeuillages sont réalisés à la fin de la véraison des deux côtés afin d'obtenir une maturité optimale.

Quatre à cinq levages sont réalisés afin d'optimiser la hauteur de palissage et donc la maturité du raisin.







## Date de récolte

Plusieurs prélèvements sont faits afin de contrôler l'avancement de la maturité.

Le résultat des analyses, de l'état sanitaire de la vendange et de la dégustation des baies décide de la date des vendanges.



## Les vendanges

Elles ont lieu très tôt le matin afin de ramasser des raisins les plus frais possible.

## La réception

La vendange passe sur une table de tri manuelle où les éventuelles feuilles, pétioles et raisins ne correspondant pas à nos critères sont retirés.

Elle est ensuite foulée puis passe soit directement en cuve, soit, lors des années chaudes, par un échangeur pour la refroidir.



# VINIFICATION & ÉLEVAGE

## Les vinifications

Une macération pré-fermentaire à froid est faite durant 3 à 6 jours en fonction des années.

Les fermentations sont faites et régulées automatiquement entre 25 et 30° en fonction des années et des cépages.

Certaines cuves à grand potentiel sont chauffées après les fermentations à 35° afin d'en extraire les tanins nobles.

La durée de cuvaison dure entre 20 et 35 jours en fonction des cépages et de la maturité des levures.

Les vins de goutte sont ensuite assemblés.

Les baies de raisin sont pressées très légèrement afin de n'extraire que les bons tanins.

Ce vin de presse est ensuite filtré et réassemblé.







## L'élevage

Le vin est élevé en barrique pendant 12 mois minimum avant d'être mis en bouteille, puis il est stocké dans des conditions optimales durant 12 mois de plus.

Les 24 mois d'élevage permettent aux tanins de se fondre et d'avoir des vins prêts à déguster lors de leur commercialisation.





# BORDEAUX VIEILLES VIGNES LE BOIS SACRÉ

GRAND VIN DE BORDEAUX



**CHÂTEAU LE LUC REGULA  
BORDEAUX SUPÉRIEUR  
LE BOIS SACRÉ 2020**

« Une note fumée se détache finement du verre dès le premier nez, puis arrivent les fruits noirs. En bouche, le vin se montre consistant, généreux, cossu, parfumé de nuances viandées et goudronnées. Une cuvée aboutie. »

-

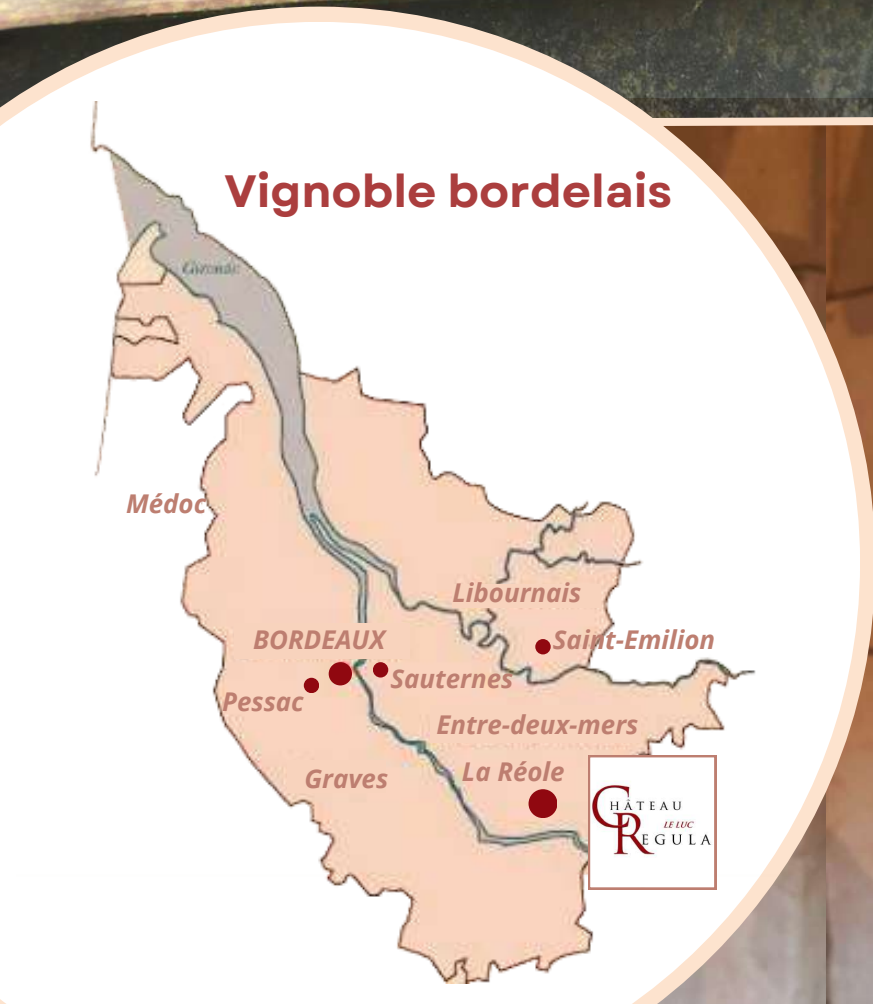


**CHÂTEAU LE LUC REGULA  
BORDEAUX  
LE BOIS SACRÉ 2019**

« [Trois cépages] unis pour le meilleur dans cette magnifique cuvée en robe sombre, traversée de reflets violets. Le nez, complexe et élégant, s'exprime autour du fruit mûr (cassis, fraise, cerise) rehaussé de délicates notes épicées. Une attaque souple introduit un palais ample, dense, suave et long, épaulé par des tanins extraits avec mesure et finesse. Irrésistible. »









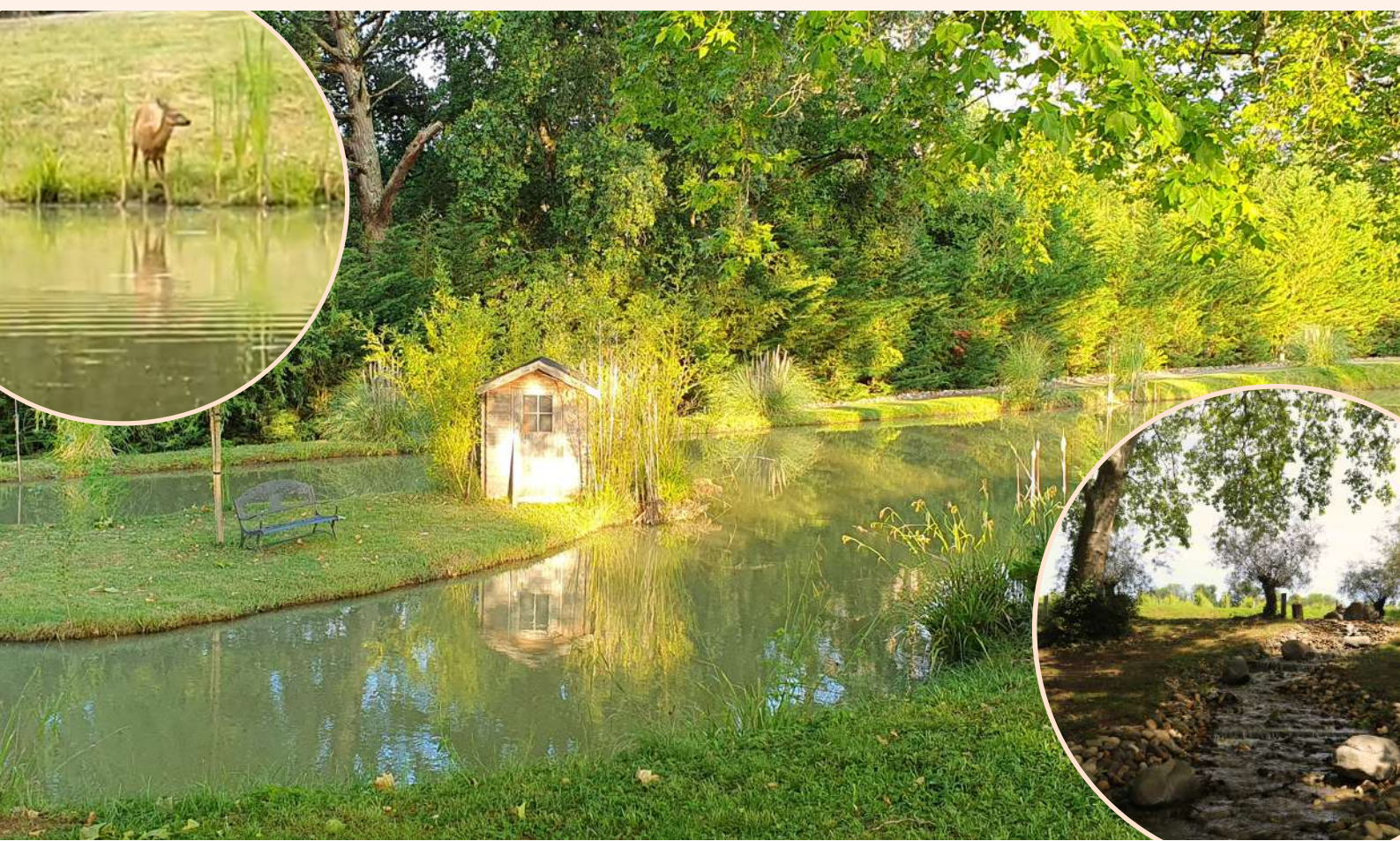


# RÉSERVEZ LE CHÂTEAU

[Idestouches@vpcf.fr](mailto:Idestouches@vpcf.fr)  
+33 6 95 15 05 89

## Séjournes en plein cœur du vignoble bordelais

*16 voyageurs, 8 suites au confort hôtelier disposant chacune de sa salle de bain privative, piscine, grand parc, lac, vignes...*







*Succombez au charme paisible d'un remarquable Château du XIXème siècle doté d'un confort prestigieux et de tous les aménagements propices à un séjour ressourçant.*





# Château le Luc Regula

## Grand Vin de Bordeaux

### CONTACTEZ - NOUS



La Réole, Gironde



ddestouches@vpcf.fr



+33 6 85 22 36 58



[www.vpcf.fr/chateau-le-luc-regula](http://www.vpcf.fr/chateau-le-luc-regula)

Valérie, Dominique & Lucas  
DESTOUCHES  
Artisans-vignerons

Grand Vin de  
Bordeaux

**CHATEAU**  
**REGULA**  
*LE LUC*

Airbnb



Abritel



@CHATEAULELUCREGULA