

## La presse en parle...

### Château Lestage 2015 Lustrac - Médoc



#### Anthocyanes

Le vin en tout indépendance

##### Anthocyanes - Avril 2016

**15/20** – Joli boisé, du fruit et de la densité au nez. De la mâche, un peu d'austérité et des tanins structurants mais un ensemble équilibré et dense. Garde moyenne.

#### Decanter

##### Decanter - Steven Spurrier - Avril 2016

**88/100** - Good clarity of fruit with freshness but no greenness. Classy and balanced.

#### JEAN-MARC QUARIN

CRITIQUE INDÉPENDANT DES VINS DE BORDEAUX  
www.quarin.com

##### Jean-Marc Quarin – Avril 2016

**14/20 – 85/100** – Vin savoureux, un brin âpre en finale, de corps et de longueur moyens.

#### LE FIGARO l'avis du vin



##### L'avis vin du Figaro- la sélection de Bernard Burtschy-avril 2016

**16/20** – Un joli vin avec une belle matière, assez tannique, un peu boisé. 56 merlot, 40 cabernet-sauvignon, 4 petit-verdot.  
Garde : 3 à 8 ans

#### Terre de Vins

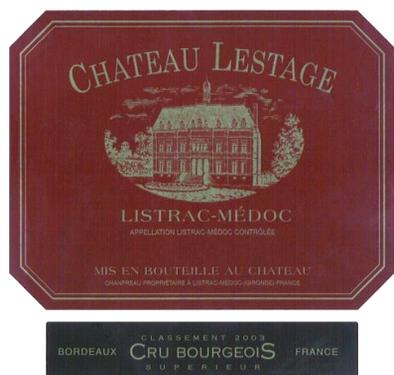
##### Terre de Vins – Avril 2016

Vin encore marqué par son élevage, au nez comme en bouche. Robe profonde. Sa mâche est immédiatement perceptible et se déploie largement. Les tannins sont percutants.

Contact Château : Marie-Hélène & Jean Chanfreau – Caroline Philippon-Chanfreau  
contact@vignobles-chanfreau.com

Château Lestage, 33480 Lustrac-Médoc – Tél : +33 556 58 02 43

## La presse en parle...Suite



### Château Lestage 2015 Lustrac - Médoc



**Le Point**

#### **Le Point-spécial vin-mai 2016-La sélection de Jacques Dupont**

14,5-fruits noirs, boisé, moka, bonne matière, tanins veloutés, riche finale, mentholée. Devrait bien évoluer vers un vin assez complet.

**O=2019 G=15 ans**

Contact Château : Marie-Hélène & Jean Chanfreau – Caroline Philippon-Chanfreau  
contact@vignobles-chanfreau.com

Château Lestage, 33480 Lustrac-Médoc – Tél : +33 556 58 02 43