



Château de Lussac

Lussac-St-Emilion AOC

Le chouchou des clients Mövenpick Vins

Beschreibung:

Le Château de Lussac a été fondé en 1876 et figure parmi les domaines les plus réputés de la région. Madame Griet Laviale Van Malderen et son époux Hervé en sont les propriétaires. Tous deux s'occupent en permanence d'entretenir les chais, les vignes et les jardins à la française qui jouxtent le domaine. L'atmosphère qui s'en dégage est tout aussi rayonnante que la qualité de ses vins exceptionnels.

Degustationsnotiz:

Rouge pourpre saturé, disque rubis tendre. Bouquet complexe de bigarreaux sucrés, de cassis et de pastilles de chocolat, avec en arrière-nez des touches de tabac blond et de violettes. Palais délicat et crémeux, racé et parfaitement équilibré, avec des tannins mûrs, une magnifique richesse d'extrait et un corps musclé. Les baies bleues marquent la finale aromatique aux délicates notes de réglisse et de graphite.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Emilion & Satellites

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

Cépage(s): 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0464714

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château de Lussac

Lussac-St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.