MÖVENPICK
VINS



Château de Lussac

Lussac-St-Emilion AOC

Le chouchou des clients Mövenpick Vins

Description:
Depuis 1876, le Château de Lussac incarne le plaisir authentique d'un Bordeaux de caractère et chargé d'histoire. Au cœur de l'appellation traditionnelle de Lussac-Saint-Émilion naissent des vins qui allient harmonieusement grâce et art de vivre à la française. La forte proportion de merlot confère à ce Bordeaux une souplesse séduisante dès son plus jeune âge, tandis que sa structure offre les meilleures conditions pour un vieillissement prolongé. Un vin qui séduit aujourd'hui et qui continuera à faire le bonheur des amateurs demain.

Profile aromatique:
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.

Va bien avec:
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.

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

Pays d'origine:	France
Appellation:	St-Emilion & Satellites
Fabrication:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Teneur en alcool:	14.0%
Prêt à boire:	jusqu'en 2045
Raisins:	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
N° article:	0464720

MÖVENPICK
VINS

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Château de Lussac

Lussac-St-Emilion AOC

Pays d'origine:	France
Classifications:	Score 18/20
Raisins:	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Prêt à boire:	jusqu'en 2045
Viticulture:	Traditionnelle
Fabrication:	en Barrique
Teneur en alcool:	14.0%
Température:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch