



Château de Lussac

Lussac-St-Emilion AOC

Dernière chance pour l'exceptionnel 2015

Beschreibung:

Fondé en 1876, le Château de Lussac figure parmi les domaines les plus réputés de la région. L'atmosphère qui s'en dégage est tout aussi rayonnante que la qualité de ses vins exceptionnels. Déjà délicieux grâce au Merlot, ce vin offre également un bon potentiel de garde. Le propriétaire, Hervé Laviale, a produit un millésime 2015 très séduisant.

Degustationsnotiz:

Grenat profond aux reflets rouge rubis. Magnifique bouquet de jus de griottes, de framboises sauvages et de violettes, puis de pastilles de cassis et de chocolat. C'est un vin charnu avec des tannins bien structurés, sur une finale longue et serrée aux arômes de cerises sauvages, de tabac Burley et de cire.

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: 14 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2035

Cépage(s): 75% Merlot, 23% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0464715

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château de Lussac

Lussac-St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	Score 18/20, Falstaff 90-92/100
Cépage(s):	75% Merlot, 23% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
A boire:	jusqu'en 2035
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.