



Château de Lussac

Lussac-St-Emilion AOC

Best-seller de Lussac-St-Émilion

Description:

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. Délicieux grâce au Merlot, ce vin offre également un bon potentiel de garde. Profitez de cette occasion unique de faire des provisions de ce Bordeaux prestigieux à un tarif exceptionnel.

Profil 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.

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.

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

Sous-région: St-Emilion & Satellites

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2039

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc

N° article: 0464719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château de Lussac

Lussac-St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	WeinWisser 18/20, Score 18/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2039
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	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.