



2012 Château de Lussac

Lussac-St-Emilion AOC

Le chouchou des clients Mövenpick Vins

Description:

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.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	St-Emilion & Satellites
Producteur:	Château de Lussac
Notation(s):	Wine Spectator 87/100, René Gabriel 17/20
Elaboration:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	80% Merlot, 18% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Référence:	0464712

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château de Lussac

Lussac-St-Emilion AOC

Origine: France
Notation(s): Wine Spectator 87/100, René Gabriel 17/20
Traubensorte(en): 80% Merlot, 18% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Apogée: jusqu'en 2035
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 14 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.