



## 2019 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.

### Note de dégustation:

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 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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	St-Emilion & Satellites
<b>Producteur:</b>	Château de Lussac
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20, WeinWisser 18/20
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2039
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Référence:</b>	0464719

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château de Lussac

Lussac-St-Emilion AOC

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20, WeinWisser 18/20
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2039
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	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.