2010 Château de Lussac

Lussac-St-Emilion AOC

Le chouchou des clients Mövenpick Vins

Description:
Le Château de Lussac est l'un des plus beaux de tout le Bordelais. Le propriétaire, Hervé Laviale, a produit un millésime 2010 très séduisant. 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.

Note de dégustation:
Pourpre-grenat étoffé, dense au milieu, disque lilas. Bouquet de cerise, suave, bourré de punch, puissant. Bouche également douce, au léger grumeleux, faiblement desséchant, arrondi d'une petite note au fruité acidulé.

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):	Score 17.5/20, Parker 85/100, René Gabriel 17/20
Elaboration:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Emballage:	Caisse bois de 6
Référence:	0464710075B6000

Mövenpick Schweiz AG, Division Wein, Hauptsitz, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château de Lussac

Lussac-St-Emilion AOC

Origine:	France
Notation(s):	Score 17.5/20, Parker 85/100, René Gabriel 17/20
Traubensorte(en):	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
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.

Mövenpick Schweiz AG, Division Wein, Hauptsitz, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch