MÖVENPICK
VINI



Château de Lussac

Lussac-St-Emilion AOC

Il preferito dai clienti di Mövenpick Vins

Descrizione:
Dal 1876 lo Château de Lussac è sinonimo di autentico piacere bordolese, ricco di carattere e storia. Nel cuore della storica denominazione Lussac-Saint-Émilion nascono vini che uniscono armoniosamente eleganza e art de vivre francese. L'elevata percentuale di Merlot conferisce a questo Bordeaux una morbidezza invitante già in giovane età, mentre la sua struttura crea al contempo i presupposti ideali per un ulteriore invecchiamento. Un vino che entusiasma oggi e regalerà gioia anche domani.

Profilo aromatico:
Rosso cremisi saturo con disco rubino tenue. Bouquet complesso di ciliegie dolci, ribes nero e pastiglie di cioccolato, con note di tabacco biondo e violette in sottofondo. Il palato è delicato e cremoso, vivace e perfettamente equilibrato, con tannini maturi, una magnifica ricchezza di estratto e un corpo muscoloso. I frutti di bosco segnano il finale aromatico con delicate note di liquirizia e grafite.

Abbinamenti:
Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.
.

Temperatura:
Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia
Denominazione: St-Emilion e Satelliti
Produzione: in barrique
Viticoltura: Tradizionale
Gradazione alcolica: 14.0%
Maturità di degustazione: da subito fino al 2045
Uva: 80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Numero articolo: 0464720

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

MÖVENPICK
VINI

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Château de Lussac

Lussac-St-Emilion AOC

Paese di origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Uva:	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Maturità di degustazione:	da bere fino al 2045
Viticoltura:	Tradizionale
Produzione:	in barrique
Gradazione alcolica:	14.0%
Temperatura:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

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