



Château de Lussac

Lussac-St-Emilion AOC

Ultima possibilità per un 2015 eccezionale

Beschreibung:

Fondato nel 1876, lo Château de Lussac è una delle tenute più famose della regione. La sua atmosfera è radiosa come la qualità dei suoi vini eccezionali. Già delizioso grazie al Merlot, questo vino offre anche un buon potenziale di invecchiamento. Il proprietario Hervé Laviale ha prodotto un'annata 2015 molto interessante.

Degustationsnotiz:

Granato intenso con riflessi rosso rubino. Magnifico bouquet di succo di ciliegia Morello, lamponi selvatici e viole, seguiti da pastiglie di ribes nero e cioccolato. È un vino carnoso con tannini ben strutturati, su un finale lungo e teso con aromi di ciliegie selvatiche, tabacco Burley e cera.

Ideale con:

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.

Servierempfehlung:

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

Appellation: St-Emilion e Satelliti

Allevamento: 14 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 75% Merlot, 23% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0464715

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château de Lussac

Lussac-St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20, Falstaff 90-92/100
Varietà d'uva:	75% Merlot, 23% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2035
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	14 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	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.