



Château de Lussac

Lussac-St-Emilion AOC

Il preferito dai clienti di Mövenpick Vins

Beschreibung:

Lo Château de Lussac è stato fondato nel 1876 ed è una delle tenute più famose della regione. È di proprietà di Griet Laviale Van Malderen e di suo marito Hervé. Entrambi sono costantemente impegnati nella manutenzione della cantina, dei vigneti e dei giardini formali adiacenti alla tenuta. L'atmosfera è radiosa come la qualità dei vini eccezionali.

Degustationsnotiz:

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.

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: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Varietà d'uva: 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0464716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château de Lussac

Lussac-St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 91/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 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.