



Château de Lussac

Lussac-St-Emilion AOC

I più venduti di Lussac-St-Émilion

Descrizione:

Fondato nel 1876, Château de Lussac è una delle tenute più famose della regione. La sua atmosfera è radiosa come la qualità dei suoi vini eccezionali. Delizioso grazie all'uva Merlot, questo vino ha anche un buon potenziale di invecchiamento. Approfittate di questa occasione unica per fare scorta di questo prestigioso Bordeaux a un prezzo eccezionale.

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.

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.

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

Appellation: St-Emilion e Satelliti

Allevamento: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2039

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

Numero articolo: 0464719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château de Lussac

Lussac-St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	WeinWisser 18/20, Score 18/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2039
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
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.