



## 2016 Château de Lussac

Lussac-St-Emilion AOC

Il preferito dai clienti di Mövenpick Vins

### Descrizione del vino:

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.

### Nota di degustazione:

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. .

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	St-Emilion e Satelliti
<b>Produttore:</b>	Château de Lussac
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Varietà d'uva:</b>	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
<b>Numero di articolo:</b>	0464716

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château de Lussac**

Lussac-St-Emilion AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Varietà d'uva:</b>	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.