



2019 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 vinicole più note della regione. Il fascino della cantina emana tanto quanto la qualità dei vini di prima classe. Grazie all'uva Merlot è già un meraviglioso godimento che può anche essere conservato.

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. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Emilion e Satelliti
Produttore:	Château de Lussac
Valutazioni:	Score 18/20, WeinWisser 18/20
Vinificazione:	in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2039
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Numero di articolo:	0464719

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château de Lussac

Lussac-St-Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2039
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.