



## 2015 Château de Lussac

Lussac-St-Emilion AOC

Dernière chance pour l'exceptionnel 2015

### Description:

Fondé en 1876, le Château de Lussac figure parmi les domaines les plus réputés de la région. L'atmosphère qui s'en dégage est tout aussi rayonnante que la qualité de ses vins exceptionnels. Déjà délicieux grâce au Merlot, ce vin offre également un bon potentiel de garde. Le propriétaire, Hervé Laviale, a produit un millésime 2015 très séduisant.

### Note de dégustation:

Grenat profond aux reflets rouge rubis. Magnifique bouquet de jus de griottes, de framboises sauvages et de violettes, puis de pastilles de cassis et de chocolat. C'est un vin charnu avec des tannins bien structurés, sur une finale longue et serrée aux arômes de cerises sauvages, de tabac Burley et de cire.

### Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

### Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

|                        |   |
|------------------------|---|
| <b>Pays d'origine:</b> | France  |
| <b>Région:</b>         | Bordeaux  |
| <b>Sous-région:</b>    | St-Emilion & Satellites                         |
| <b>Producteur:</b>     | Château de Lussac                               |
| <b>Notation(s):</b>    | Score 18/20, Falstaff 90–92/100                 |
| <b>Elevage:</b>        | 14 Mois en Barrique                             |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle                                  |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 14.5 %  |
| <b>Apogée:</b>         | jusqu'en 2035                                   |
| <b>Cépage(s):</b>      | 75% Merlot, 23% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot |
| <b>Référence:</b>      | 0464715   |

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château de Lussac

Lussac-St-Emilion AOC

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Origine:</b>     | France  |
| <b>Notation(s):</b> | Score 18/20, Falstaff 90–92/100   |
| <b>Cépage(s):</b>   | 75% Merlot, 23% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot   |
| <b>Apogée:</b>      | jusqu'en 2035   |
| <b>Viticulture:</b> | Traditionnelle  |
| <b>Elevage:</b>     | 14 Mois en Barrique   |
| <b>Vol. alcool:</b> | 14.5 %  |
| <b>Service:</b>     | Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter. |