



## 2018 Château de Lussac

Lussac-St-Emilion AOC

Best-seller de Lussac-St-Émilion

### Description:

Le superbe 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. Le Merlot profite ici de conditions de croissance idéales. C'est d'ailleurs grâce à lui que le Lussac est déjà à maturité parfaite, tout en offrant un bon potentiel de garde.

### Note de dégustation:

Grenat pourpre saturé, reflets rubis. Bouquet irrésistible de fraises des bois sucrées, de compote de pruneaux et de tabac blond, sur des touches de bois précieux et de poivre de Sichuan. En milieu de bouche la texture est souple, avec un extrait charnu et mûr et des tannins bien soutenus. La finale aromatique se termine sur des notes de baies rouges et bleues, de réglisse et une légère astringence.

### 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
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2036
<b>Cépage(s):</b>	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
<b>Référence:</b>	0464718

## 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
<b>Cépage(s):</b>	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2036
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<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.