



## 2016 Château de Lussac

Lussac-St-Emilion AOC

Le chouchou des clients Mövenpick Vins

### Description:

Le Château de Lussac a été fondé en 1876 et figure parmi les domaines les plus réputés de la région. Madame Griet Laviale Van Malderen et son époux Hervé en sont les propriétaires. Tous deux s'occupent en permanence d'entretenir les chais, les vignes et les jardins à la française qui jouxtent le domaine. L'atmosphère qui s'en dégage est tout aussi rayonnante que la qualité de ses vins exceptionnels.

### Note de dégustation:

Rouge pourpre saturé, disque rubis tendre. Bouquet complexe de bigarreaux sucrés, de cassis et de pastilles de chocolat, avec en arrière-nez des touches de tabac blond et de violettes. Palais délicat et crémeux, racé et parfaitement équilibré, avec des tannins mûrs, une magnifique richesse d'extrait et un corps musclé. Les baies bleues marquent la finale aromatique aux délicates notes de réglisse et de graphite.

### 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>	
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Cépage(s):</b>	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
<b>Référence:</b>	0464716

## 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>	
<b>Cépage(s):</b>	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 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 décanner.