



2015 Château de Lussac

Lussac-St-Emilion AOC

Ultima possibilità per un 2015 eccezionale

Descrizione del vino:

Fondato nel 1876, lo Château de Lussac è una delle tenute più famose della regione. La sua atmosfera è radiosa come la qualità dei suoi vini eccezionali. Già delizioso grazie al Merlot, questo vino offre anche un buon potenziale di invecchiamento. Il proprietario Hervé Laviale ha prodotto un'annata 2015 molto interessante.

Nota di degustazione:

Granato intenso con riflessi rosso rubino. Magnifico bouquet di succo di ciliegia Morello, lamponi selvatici e viole, seguiti da pastiglie di ribes nero e cioccolato. È un vino carnoso con tannini ben strutturati, su un finale lungo e teso con aromi di ciliegie selvatiche, tabacco Burley e cera.

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, Falstaff 90–92/100
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	75% Merlot, 23% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Numero di articolo:	0464715

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château de Lussac

Lussac-St-Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20, Falstaff 90–92/100
Varietà d'uva:	75% Merlot, 23% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Maturità:	fino a 2035
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.