



2018 Château de Lussac

Lussac-St-Emilion AOC

Il best-seller di Lussac-St-Émilion

Descrizione del vino:

Il superbo Château de Lussac è una delle tenute più famose della regione. La sua atmosfera è radiosa come la qualità dei suoi vini eccezionali. Qui il Merlot gode di condizioni di coltivazione ideali. È grazie al Merlot che il Lussac ha già raggiunto una perfetta maturità, pur offrendo un buon potenziale di invecchiamento.

Nota di degustazione:

Granato porpora saturo con riflessi rubino. Un bouquet irresistibile di fragole selvatiche dolci, composta di prugne e tabacco leggero, con note di legni pregiati e pepe di Sichuan. Al palato, la struttura è morbida, con un estratto carnoso e maturo e tannini corposi. Il finale aromatico si conclude con note di frutti rossi e blu, liquirizia e una leggera astringenza.

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
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2036
Varietà d'uva:	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0464718

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château de Lussac

Lussac-St-Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2036
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.