



2016 Château de Lussac

Lussac-St-Emilion AOC

Il preferito dai clienti di Mövenpick Vins

Descrizione del vino:

Lo Château de Lussac è stato fondato nel 1876 ed è una delle tenute più famose della regione. È di proprietà di Griet Laviale Van Malderen e di suo marito Hervé. Entrambi sono costantemente impegnati nella manutenzione della cantina, dei vigneti e dei giardini formali adiacenti alla tenuta. L'atmosfera è radiosa come la qualità dei vini eccezionali.

Nota di degustazione:

Rosso cremisi saturo con disco rubino tenue. Bouquet complesso di ciliegie dolci, ribes nero e pastiglie di cioccolato, con note di tabacco biondo e violette in sottofondo. Il palato è delicato e cremoso, vivace e perfettamente equilibrato, con tannini maturi, una magnifica ricchezza di estratto e un corpo muscoloso. I frutti di bosco segnano il finale aromatico con delicate note di liquirizia e grafite.

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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Emilion e Satelliti
Produttore:	Château de Lussac
Valutazioni:	
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0464716

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château de Lussac

Lussac-St-Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.