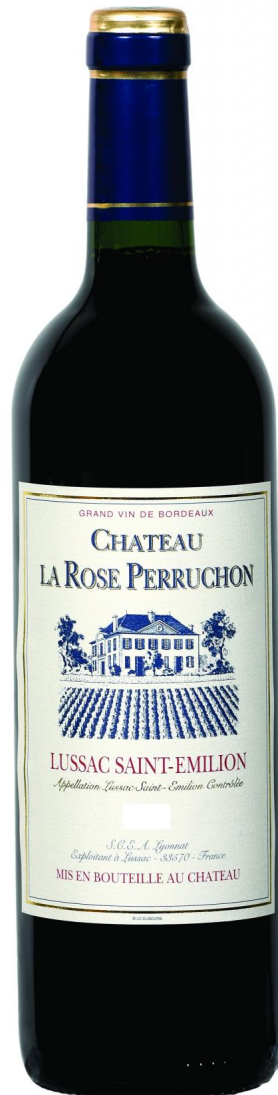


CHATEAU LA ROSE PERRUCHON



Château La Rose Perruchon, Lussac-Saint-Emilion, 2018

AOC Lussac-Saint-Emilion, Bordeaux, France

Les autres produits de la
gamme Lyonnat

Les autres produits de la gamme Lyonnat
Château Lyonnat 5 Le Lyonnat, 33570 Lussac

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Château La Rose Perruchon, Lussac-Saint-Emilion, 2018

AOC Lussac-Saint-Emilion, Bordeaux, France

Ce vin élégant aux jolies notes fruitées est issu des jeunes vignes de l'une des plus vastes et plus anciennes propriétés de l'appellation Lussac-Saint-Emilion.

PRÉSENTATION

Souple et fruité, ce vin présente beaucoup de rondeur et d'élégance. C'est un cru qui peut être dégusté dès aujourd'hui mais se bonifiera également pendant 3 ou 4 ans.

LE MILLÉSIME

Cette année fut marquée par un hiver chaud et pluvieux qui termina en beauté sur un bel été et un début d'automne sec et ensoleillé permettant aux raisins d'arriver à maturité. Des frayeurs dues aux épisodes de grêles durant le mois de mai qui sont heureusement restés sans conséquence. Le millésime 2018 est un très bon millésime en appellation Lussac Saint-Emilion qui est parmi les plus structurés des millésimes bordelais.

SITUATION

Cette propriété de 10 ha, principalement plantée en cépage Merlot est située sur la partie Sud-Est de la commune de Lussac. Les vins élaborés sont des assemblages de Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon, un trio typique du bordelais qui présente des vins équilibrés. Ils sont cultivés sur des sols argilo-calcaire.

VINIFICATION

Vinifications traditionnelles avec une fermentation se déroulant dans des cuves en acier inoxydable et en béton.

ÉLEVAGE

Elevage en fûts de chêne pendant 12 mois, permettant d'apporter plus de complexité et de parfum au vin.

13,5 % VOL.

SERVICE

Décanter et servir à température ambiante.

ASPECT VISUEL

Une jolie robe rubis foncé.

AU NEZ

Des arômes de pain d'épices chaud et des belles notes de fruits rouges bien mûrs.

EN BOUCHE

La bouche est puissante mais tout en souplesse, les fruits sont toujours présents accompagnés d'arômes vanillés.

ACCORDS GOURMANDS

Un verre de Rose Perruchon se mariera à merveille avec des viandes rouges, de l'agneau, du canard ou des fromages tel que du St Nectaire.

PRESSE & RÉCOMPENSES



Or

Concours International Gilbert & Gaillard 2022 - Or

