

## ROC DE LUSSAC - CUVÉE DES DRUIDES 2022

AOC Lussac Saint-Emilion, Bordeaux, France

### PRÉSENTATION

Créée en 1938, Roc de Lussac doit son nom aux sols rocheux et calcaires de Lussac Saint-Emilion, qui façonnent son identité. Emblème des Vignerons depuis plus de 80 ans, cette cuvée offre un Lussac Saint-Emilion fruité, équilibré et intemporel, fidèle à son terroir.

### LE MILLÉSIME

Ce millésime est exceptionnel. Malgré les fortes chaleurs de l'été et de faibles pluies, la récolte fut de qualité et a donné des vins aussi solaires que fins.

### TERROIR

Issu de sols argilo-calcaires typiques du nord de l'appellation, le vin tire sa structure de l'argile et sa finesse du calcaire. Cette complémentarité apporte droiture, profondeur et une trame subtile, contribuant à la fraîcheur et à la longévité du vin.

### À LA VIGNE

La sélection des raisins débute dès l'été par un suivi au vignoble, combinant analyses infrarouge (FOSS) et dégustations de baies, ce qui nous permettent d'organiser des vendanges précises et optimisées.

### VINIFICATION

Vinification traditionnelle en cuves inox avec des levures sélectionnées pour respecter l'expression des cépages. Des remontages légers en début de fermentation permettent d'extraire tanins fins et couleur sans amertume. La fermentation malolactique suit naturellement, adoucissant l'acidité pour une bouche plus suave.

### ÉLEVAGE

Nos vins bénéficient d'un élevage alternatif, conçu pour préserver toute la fraîcheur du fruit et révéler l'identité du terroir. L'objectif est d'apporter rondeur, souplesse et équilibre, sans masquer le vin par un excès de bois. Une approche moderne et qualitative, qui offre des vins accessibles, élégants et fidèles à leur origine.

### 14.5 % VOL.

Contient des sulfites.

### SERVICE

16-18°C





### DÉGUSTATION

Avec sa robe pourpre profonde, ce vin dévoile un nez intense de fruits rouges mûrs. La bouche, à la fois ample et croquante, séduit par sa matière souple et ses tanins soyeux. L'ensemble offre une belle fraîcheur et une finale persistante, marquée par l'élégance naturelle de son origine.

### ACCORDS GOURMANDS

Ce vin s'accorde parfaitement avec des viandes grillées ou rôties, comme une côte de bœuf ou un magret de canard. Il accompagne également les fromages affinés et les plats de cuisine traditionnelle, où sa rondeur et son fruité révèlent toute leur gourmandise.



Vignerons de Puisseguin Saint-Emilion  
12 route de Lussac, 33570 Puisseguin - France  
Tel. 0557555040 - [contact@vplse.com](mailto:contact@vplse.com)  
[www.puisseguin-lussac.com/](http://www.puisseguin-lussac.com/)    

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

