



OUVREZ LA 2019

AOC Lussac Saint-Emilion, Bordeaux, France

Ouvrez et laissez la magie opérer !

PRÉSENTATION

Que l'on soit novice ou amateur, il n'y a pas besoin d'avoir de bases en dégustation ou de connaître les termes techniques. Il n'y a pas de moment propice pour ouvrir une bouteille issue de cette gamme, il suffit simplement de la partager avec ses proches (famille, amis...) et de laisser la magie opérer.

LE MILLÉSIME

Une qualité exceptionnelle des raisins : croquants, gorgés de sucres et frais à la fois, avec d'intenses arômes de petits fruits noirs assurant des vins avec des couleurs profondes, des tanins très ronds.

TERROIR

Lussac se trouve en face du plateau de Saint-Emilion. Le terroir argilo-calcaire permet de produire des vins agréables dès leur jeunesse avec un bon potentiel de garde. Ce sont des vins frais et délicats.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle en cuve inox, avec maîtrise des températures adaptées. Des délestages sont pratiqués pour optimiser et accentuer l'extraction du fruit, de la couleur, du gras et la rondeur du vin.

ÉLEVAGE

L'élevage en cuve béton permet de conserver la fraîcheur du vin et l'expression du fruit.

13.5 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

Il suffit simplement de la partager avec ses proches (famille, amis...)

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans





DÉGUSTATION

Belle couleur grenat. Le nez révèle des arômes intenses de fruits rouges avec de fines notes de réglisse. En bouche, la matière est ample avec un bel équilibre entre les fruits rouges et la fraîcheur. Un vin élégant.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Cuisine du monde, Desserts, Fromages, Gibiers, Spécialités françaises, Viandes blanches, Viandes rouges, Volailles



Vignerons de Puisseguin Saint-Emilion
12 route de Lussac, 33570 Puisseguin - France
Tel. 0557555040 - contact@vplse.com
www.puisseguin-lussac.com/    

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

