

LES VIEUX CHENES

Lussac Saint-Emilion



Producteur : Vignerons de Puisseguin Lussac Saint-Emilion

Assemblage : Majorité de Merlot

Terroir : Argilo-calcaire

Vinification et élevage

Vinification traditionnelle avec maîtrise des températures adaptées. Des cuvaisons longues permettent d'amener une complexité aromatique tout en obtenant des tanins doux et fondus. L'élevage en cuve permet de conserver la fraîcheur du vin et d'obtenir des arômes fruités.

Commentaires de dégustation

Le nez révèle des arômes intenses de fruits rouges mûrs avec des notes fines de réglisse. En bouche, ce vin est ample, généreux, avec un bel équilibre et des arômes de fruits rouges très marqués. Il est puissant mais tout en rondeur.

Accords mets & vins

Grâce à ses arômes et sa structure, il accompagnera à merveille une assiette de charcuterie. Il se mariera très bien avec des salades diverses. Ce vin s'accordera parfaitement avec des viandes rouges juste grillées ou en sauce. Il accompagne très bien les fromages à pâte molle et les fruits rouges, ou les spécialités à base de fruits rouges telles que les soupes de fruits au vin rouge.

Certifications

