

PREMIUM VINS SOURCING

Château de LUSSAC

AOC Lussac – Saint Emilion

Histoire

Le Château de LUSSAC a été fondé en 1876, et il est la propriété de Madame G. Laviale – Van Malderen et son époux Hervé depuis le millésime 2000

Vignoble

- Superficie : 33 ha
- Age moyen et rendement : 30 ans d'âge, 40 hl/ha
- Encépagement : 80% Merlot, 20% Cabernet Franc
- Vinification et élevage : Macération pré fermentaire, Fermentation alcoolique en cuves inox thermo régulées. Fermentation malolactique pour 1/3 en fûts neufs et le reste en cuves Elevage en chêne français durant 12 à 14 mois
- 50% fûts neufs, 30% fûts d'un vin et 20% fûts de deux vins

Dégustation

- Notes de dégustation : Une robe intense et brillante avec des reflets violets. Un nez de fruit rouge et quelques notes légères d'épices.
- Accords mets et vins : Rôti de bœuf aux cèpes, épaule d'agneau rôtie, entrecôte grillée.
- Médaille : Médaille d'Or Bruxelles

History

Château de Lussac was founded in 1876 and has been the property of Madame G Laviale-Van Malderen and her husband Hervé since the 2000 vintage.

Vineyard

- Area under vines : 33 ha
- Average age of vines and yield : 30 years, 40hl/ha
- Blend : 80% Merlot , 20% Cabernet Franc
- Winemaking : Pre-fermentation maceration on a third of the batches at 12 °C for 5 days. Alcoholic fermentation in stainless steel vats. Post-fermentation maceration at 28 °C for 10 days, malolactic fermentation on a third in new barrels and the rest in vats.

Tasting

- Tasting notes : Robe intense and brilliant with purple reflection. Nose of black fruit and slight hints of spices.
- Food and wine matching : Roast beef with mushroom, grilled beef, roast lamb leg.
- Award : Gold medal Bruxelles



SARL PREMIUM VINS SOURCING

1 Bertin – 33570 Montagne Saint-Emilion – France

+33675238730 +33686416381 +33557745220

contact@premium-vins-sourcing.com www.premium-vins-sourcing.com