

Roc de Giraudon

Lussac Saint-Emilion

INFORMATION

Appellation : AOP Lussac Saint-Emilion

Cépage : 70% Merlot, 27% Cabernet Franc, 3% Cabernet Sauvignon

Alcool : 13%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : 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.

CONDITIONNEMENT

Format : 75cl, 37.5cl, 1.5L, 5L

Unité de vente : Cart 6 pour 75cl et 12 pour 37.5cl, carton de 6 magnums



TERROIR

Région Viticole : 50ha en Lussac

Surface : 50 Ha

Type de sol : Argilo-Calcaire

Climat : Tempéré

DÉGUSTATION

Œil : Robe rouge sombre aux reflets violacés.

Nez : Nez complexe sur les fruits rouges et noirs. Petite pointe de bourgeons de cassis qui apportent de la fraîcheur.

Bouche : Bouche généreuse et gourmande, où l'on retrouve des tanins souples et élégants, qui offrent le juste équilibre. Ce vin s'apprécie dès sa jeunesse.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 19-20°

Accords mets et vins : Grâce à ses arômes et sa structure, il accompagnera à merveille toutes sortes de tapas.

Il s'accordera parfaitement avec des viandes rouges grillées ou en sauce, mais aussi des viandes blanches.

Garde : Vin à déguster et apprécier dès aujourd'hui. Vous pourrez conserver vos bouteilles 12 à 24 mois têtes en bas ou couchées à l'abri de la lumière.

