

# Roc de Giraudon

## Lussac Saint-Emilion

### INFORMATION

---

**Appellation :** AOP Lussac Saint-Emilion

**Cépage :** 87% Merlot, 13% Cabernets

**Alcool :** 14%

**Certification :**



### VINIFICATION

---

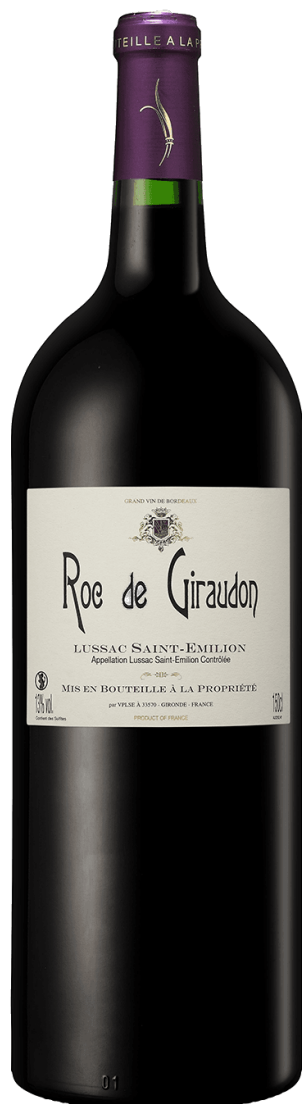
**Méthode :** Vinification traditionnelle avec maîtrise des températures adaptées. Des cuvaisons longues permettent d'amener une complexité aromatique tout en obtenant des tanins doux et fondus. L'élevage en cuve permet de conserver la fraîcheur du vin et d'obtenir des arômes fruités.

### 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 :** Jolie robe d'un grenat soutenu.

**Nez :** Le nez révèle des arômes intenses de fruits rouges mûrs avec des notes fines de réglisse.

**Bouche :** En bouche, un style ample, généreux avec un bel équilibre et des arômes de fruits très marqués.

### 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.

