



Château Lussan

Christophe PASTUREAUD

Le principal trait de votre caractère ?

Je suis sensible

L'occupation que vous préférez ?

J'aime faire de la moto

L'animal que vous voudriez être ?

Un panda

La qualité que vous appréciez le plus chez vos amis ?

Confiance et convivialité

L'histoire du château remonte au Moyen-Âge mais, depuis toujours, la vigne et le vin sont présents sur le domaine. La propriété viticole a d'abord appartenu aux moines d'une des plus importantes Abbaye de la région, avant d'être celle de la famille d'Esparbès de Lussan, dont certains membres étaient gouverneurs de la ville de Blaye. Riche de cette histoire, je travaille sur l'exploitation dans le plus grand respect de la tradition médocaine, en m'attachant à la qualité de nos vins qui sont, depuis 1876, souvent médaillés aux concours de Bordeaux et de Paris.

Château Lussan

BORDEAUX

Village : Pleine Selve

Surface totale du vignoble : 20 hectares

Type de sols : Sablo-argileux en majorité avec quelques parcelles de type sableux

Assemblage de cépages : 100 % Merlot

Vinification et élevage : Vinification traditionnelle, encuvage, macération pré fermentaire si possible, fermentation alcoolique avec remontage, écoulage, fermentation malolactique

Notes de dégustation : La belle robe est sombre aux reflets jeunes violacés. Le nez minéral, assez discret, s'ouvre sur des parfums de sous-bois. En bouche, l'attaque charnue sur des tanins présents, soulignent les parfums de framboise. Le style est classique et facile.

Accords mets et vins : Fromage de chèvre frais

Récompenses :

Millésime 2017 :

DOUBLE OR CWSA 2018

OR GILBERT ET GAILLARD 2018

ARGENT SIGAPOUR COMPETITION 2018

ARGENT BORDEAUX 2018

ARGENT ACADEMIE DES VINS ET DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE 2018

ARGENT AWC VIENNA 2018

BRONZE INTERNATIONAL WINE AWARDS 2018

PALME WINE & FOODING PAIRING - LONDON 2018

Millésime 2018 :

OR SINGAPOUR COMPETITION 2019

OR SHANGHAI COMPETITION 2019

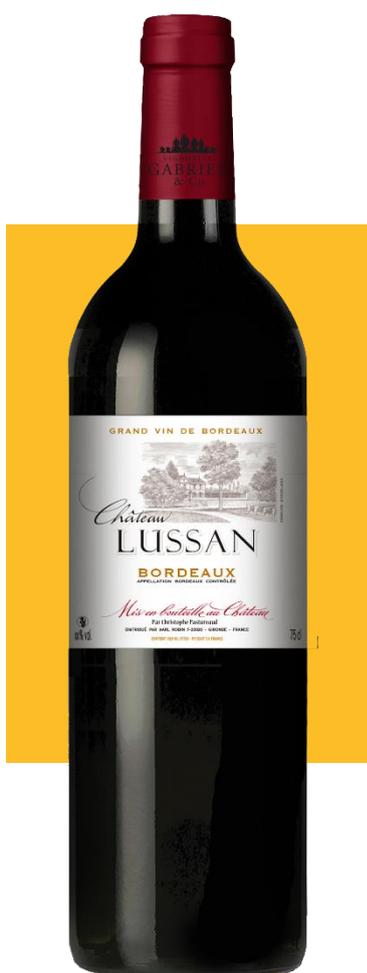
OR CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN 2019

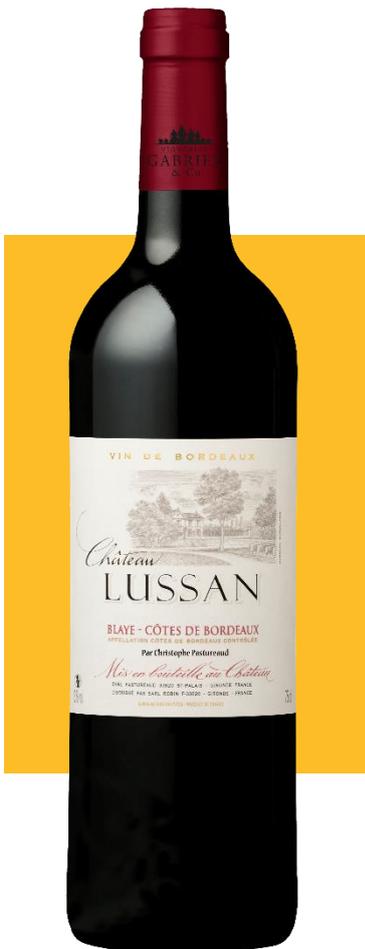
OR CWSA 2019

OR FRANKFURT 2019

ARGENT LYON 2019

ARGENT FEMINALISE 2019





Château Lussan

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

Village : Pleine Selve

Surface totale du vignoble : 20 hectares

Type de sols : Sablo-argileux en majorité avec quelques parcelles de type sableux

Assemblage de cépages : 100 % Merlot

Vinification et élevage : Encuvage, macération pré fermentaire si possible, fermentation alcoolique avec remontages, écoulage, fermentation malolactique.

Notes de dégustation : La robe est d'une jolie intensité, s'ouvrant sur un nez délicat de sous-bois. La bouche est équilibrée sur une trame tannique délicate. Un fruit acidulé perce avant une finale fondue. **Accords mets et vins :** Agneau grillé

Récompenses :

Millésime 2017 :

OR SINGAPOUR COMPETITION 2018

OR GILBERT ET GAILLARD 2018

ARGENT CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN 2018

ARGENT INTERNATIONAL WINE AWARDS 2018

ARGENT AWC VIENNA 2018

BRONZE ACADÉMIE DES VINS ET DE LA GASTRONOMIE

FRANÇAISE 2018

PALME WINE & FOODING PAIRING - LONDON 2018

Millésime 2018 :

OR SINGAPOUR COMPETITION 2019

OR SHANGHAI COMPETITION 2019

OR FRANKFURT 2019

OR TERRE DE VINS 2019

ARGENT LYON 2019

ARGENT ELLE A TABLE 2019

ARGENT JAPAN COMPETITION 2019



VIGNOBLES
GABRIEL
& Co