

## Château Lussan

Christophe PASTUREAUD

**Le principal trait de votre caractère ?**

Je suis sensible

**L'occupation que vous préférez ?**

J'aime faire de la moto

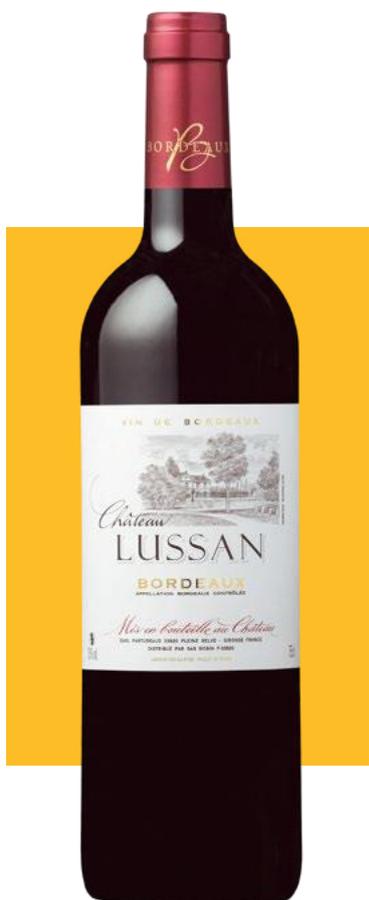
**L'animal que vous voudriez être ?**

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

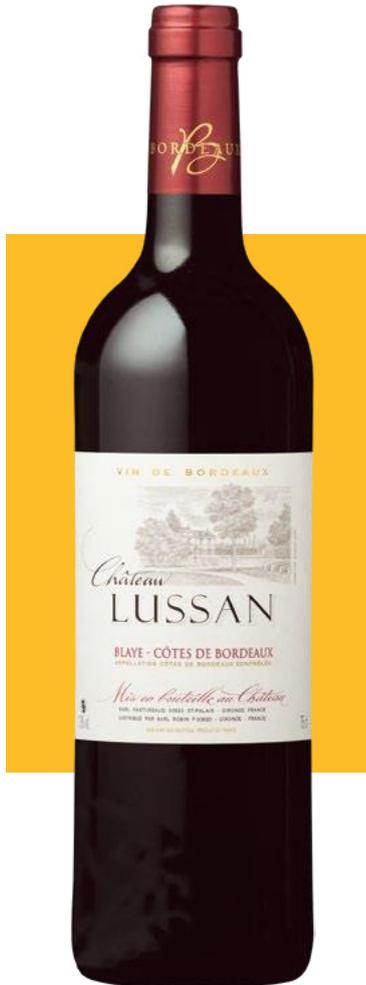
**Notes de dégustation :** La belle robe est sombre aux reflets jeunes violacés. Le nez minéral, assez discret, s'ouvre sur des parfums de sous-bois. En bouche, l'attaque charnue sur des tanins présents, soulignent les parfums de framboise. Le style est classique et facile.

**Accords mets et vins :** Fromage de chèvre frais

**Récompenses :**

**Millésime 2016 :** Médaille d'Or Concours Régional des Vins du Sud-Ouest (Castelsarrasin) 2017

**Millésime 2017 :** Double Médaille d'Or CWSA 2018, Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 2018, Médaille d'Argent Singapour Competition 2018, Médaille d'Argent Bordeaux 2018, Médaille d'Argent Académie des Vins et de la Gastronomie Française 2018, Médaille d'Argent AWC Vienna 2018, Médaille de Bronze International Wine Awards 2018, Palm Wine & Food Pairing - London 2018



## 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 2016 :** Médaille d'Or concours International de Lyon, Médaille d'argent Concours Régional des Vins du Sud-Ouest (Castelsarrasin) 2017, Médaille d'Argent Concours Mondial des Vins de Féminale 2017

**Millésime 2017 :** Médaille d'Or Singapour Compétition 2018, Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 2018, Médaille d'Argent Challenge International du Vin 2018, Médaille d'Argent International Wine Awards 2018, Médaille de Bronze Académie des Vins et de la Gastronomie Française 2018, Palm Wine & Food Pairing - London 2018



VIGNOBLES  
**GABRIEL**  
& Co