



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 2015 : Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 2016, Médaille d'Or Sakura 2016, Médaille d'Argent AWC Vienna 2016, Médaille de Bronze Concours Mondial des Vins de Féminaise 2016

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 Féminaise 2017



VIGNOBLES
GABRIEL
& Co