

LES TROIS 2016



AOC BORDEAUX

Situé sur la rive droite de la Garonne et de la Dordogne, le Saint-Émilion de Lussac, en forme d'amphithéâtre, exposé au sud, offre à ses vignobles un drainage naturellement bon et un ensoleillement important. Le terroir de Lussac se caractérise par la diversité de ses sols, répartis entre les plateaux, les flancs des collines, et les petites vallées, les vignes poussent sur des sols principalement argilo-calcaires. Les vins de Lussac expriment des arômes délicieux et intenses avec des notes de fruits rouges et des notes sous-jacentes de réglisse, de pruneau et d'épices.

ÂGE MOYEN DES VIGNES:	25 ans
ASSEMBLAGE :	90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
SOL :	Sablo-argileux et sable-graveleux
ÉLEVAGE:	9 mois en cuves béton revêtues en époxy
DEGRÉ ALC.:	14.0 % vol.

NOTE DE DÉGUSTATION

Moderne - Les Trois Bordeaux est velouté, équilibré et frais en bouche. C'est un vin moderne qui est fruité, frais et souple.

NOTATION

91/100pts - James Suckling



ACCOLADES

Médaille d'Or -
The Frankfurt International Wine Trophy 2022

