

LES TROIS 2016



AOC LUSSAC-SAINT-ÉMILION

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: 35 ans

ASSEMBLAGE : 80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

SOL : Argilo-limoneux

ÉLEVAGE: 12 mois; 50% en barrique de chêne français (10% neuves)

DEGRÉ ALC.: 14.0 % vol.

NOTE DE DÉGUSTATION

Puissant -Ce vin présente un bel équilibre entre sa structure imposante et ses tanins veloutés. C'est un vin puissant, riche et complexe.

NOTATION

91/100pts - James Suckling



ACCOLADES

Grand Or -
The Frankfurt International Wine Trophy 2023

