



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHATEAU RIEU DE L'ORMEAU

LUSSAC - SAINT-EMILION



LE VIGNOBLE

Le territoire de l'AOC Lussac Saint-Émilion s'étend au nord de la butte de Saint-Émilion. Premier paysage viticole d'exception inscrit au Patrimoine Mondial de l'Humanité, c'est une région pleine de charme, rythmée par des collines dominées par de prestigieuses demeures historiques et des églises romanes. Le vignoble est marqué par la trilogie coteau, plateau et bas de pente. Tantôt composé de sables du Périgord et d'argilo-calcaire, le terroir varié produit des vins agréables jeunes ou de longue garde.

L'HISTOIRE

J'ai repris l'entreprise familiale en 1981. Depuis de nombreuses années maintenant, nous nous engageons dans des initiatives environnementales pour la préservation du territoire, de la nature et du bien-être du consommateur. *μ*Christophe Chasselinat*μ*

LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

Eraflage et foulage de la vendange. Fermentation alcoolique à température contrôlée avec des levures sélectionnées et macération de la vendange. La durée de cette étape est d'environ 2 à 3 semaines pour obtenir un vin de souple et rond. Fermentation malolactique puis élevage en cuves inox et béton.



CÉPAGES

70% Merlot, 20% Cabernet franc, 10% Cabernet sauvignon



ACCORDS

Lapin aux giroles, entrecôtes aux cèpes, fromage de brebis.
Température de Service : 16 à 18°C.



DÉGUSTATION

Belle robe pourpre de bonne intensité. Nez de fruits mûrs, légèrement confiturés. Bouche de bonne densité, ronde et fruitée.



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

13, avenue de la Résistance
33310 Lormont Cedex

Tél : +33 5 57 81 18 18
Fax : +33 5 56 81 22 12

producta@producta.com
www.producta.com