



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

ARNOZAN

LUSSAC - SAINT-EMILION



LE VIGNOBLE

Le territoire de l'AOC Lussac Saint-Emilion s'étend au nord de la butte de Saint-Emilion. 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

Le cours Xavier Arnozan est la place historique et stratégique des négociants bordelais. Reliant le centre-ville de Bordeaux aux quais des Chartrons, port de commerce important au XVII^{ème} siècle, le négoce s'y installe pour exporter vers de multiples pays étrangers qui apprécient déjà le vin de Bordeaux. Découvrez tout l'univers Arnozan à travers sa palette complète d'appellations : Bordeaux blanc sec, Bordeaux rosé, Bordeaux rouge, Bordeaux rouge supérieur, Côtes de Bergerac moelleux, Médoc, St Estèphe, Lussac St Emilion... et maintenant Esprit d'Arnozan.

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



ACCORDS

Chambré entre 16 et 18°C, il accompagnera agréablement un magret de canard ou une entrecôte grillée aux sarments, ainsi que des fromages fermiers



DÉGUSTATION

Belle robe rouge vif d'intensité moyenne. Nez de fruits noirs et d'épices. Bouche ample, ronde, sur les fruits mûrs. Tanins fondus

