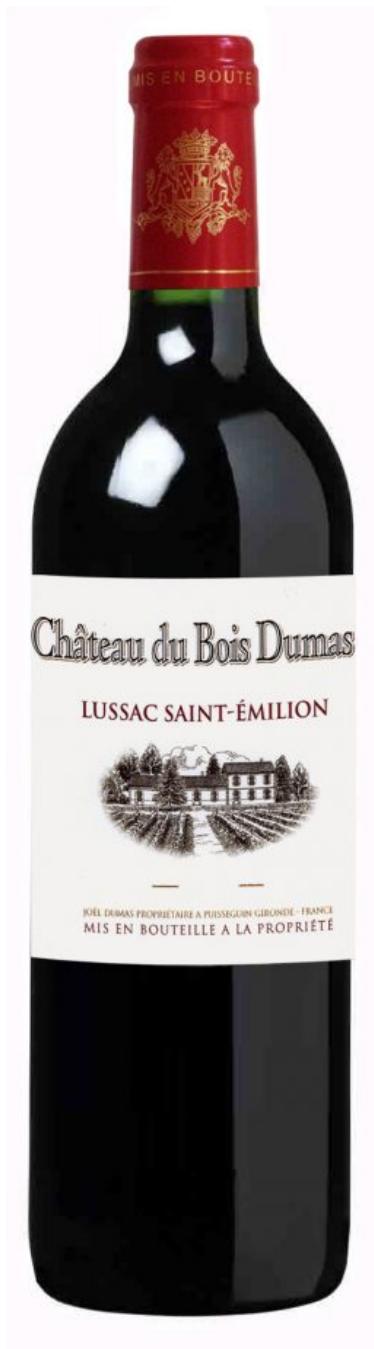




PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHATEAU DU BOIS DUMAS

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

Le château Du Bois Dumas issu du 18ème siècle voit la 3ème génération de vignerons propriétaires cultiver ses terres d'encépagement RIPARIA constitués à 90% de Merlot, 5% de cabernet sauvignon et 5% de cabernet franc. Son nom fut donné en souvenir d'Alexandre DUMAS. Au cours d'un de ces nombreux voyages il « s'arrêta » parait-il à l'orée du bois de la vigne (de la parcelle) Guimberteau où il trouva l'inspiration pour l'un de ses nombreux ouvrages.

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. Pour obtenir un vin souple et rond compter 2 à 3 semaines. Elevage en cuves inox et béton.



CÉPAGES

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



ACCORDS

A servir chambré entre 16 et 18°C. Accompagne agréablement tout le repas.



DÉGUSTATION

Vin d'une jolie matière qui est le résultat d'une vinification maîtrisée où l'extraction joue toute son importance. La structure est fine, tout en équilibre entre la richesse, la matière et la fraîcheur. Vin fruité, agréable, que l'on pourra boire jeune ou garder quelques années.



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