



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

ROC DE LUSSAC

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

Roc est couramment utilisé dans la dénomination de villages construits sur un sol de pierre. Le Roc véhicule l'image de la solidité, de l'équilibre et de l'héritage de la tradition. Les vins de Bordeaux sont de ces héritages ancrés dans la tradition française et bordelaise... des vins de savoir-faire aux patrimoines culturels, viticoles et architecturaux emblématiques. Découvrez notre gamme complète de Roc avec notamment: Roc de Lussac, Roc des Chevaliers, Roc St Vincent, et maintenant la Grande Réserve de Roc de Lussac.

LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

Traditionnelle du bordelais. Remontages journaliers pour extraire les tanins et les matières colorantes. Macération de 15 à 20 jours, en cuve. Vieillesse : En cuves. Mise en Bouteille : A la propriété.



CÉPAGES



ACCORDS

Température de Service : 17 °C à 18°C. Accompagne agréablement des côtelettes d'agneau grillées au romarin, un rôti de veau, un plateau de fromages.



DÉGUSTATION

Robe rouge intense. Nez de fruits rouges mûrs. La bouche est harmonieuse à la finale épicée. Style franc, très accessible.

