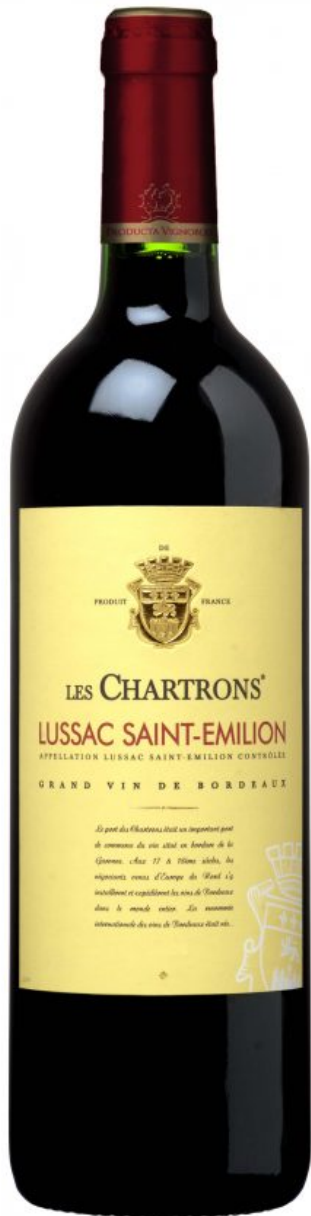




PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

LES CHARTRONS

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 quartier des Chartrons était le quartier des négociants bordelais qui exportaient au XVIIème siècle le vin de Bordeaux déjà apprécié par de multiples pays étrangers. Retrouvez la typicité des appellations Bordeaux rouge, rosé et blanc, Bordeaux supérieur, Lussac St Emilion, Côtes de Bordeaux, Médoc dans des codes sobres et chics de vin de Château.

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

