CHATEAU LYONNAT

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Château Lyonnat, Sans sulfites ajoutés, Lussac Saint-Emilion, 2020

AOC Lussac-Saint-Emilion, Bordeaux, France

Château Lyonnat
Château Lyonnat 5 Le Lyonnat, 33570 Lussac

1E310F

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Château Lyonnat, Sans sulfites ajoutés, Lussac Saint-Emilion, 2020

AOC Lussac-Saint-Emilion, Bordeaux, France

Une vague de fraîcheur aux parfums fruités et acidulés qui prend soin de son environnement.

PRÉSENTATION

Ce vin est le résultat d'un engagement et d'une exigence particulière. Toujours dans le but de révéler le meilleur de son terroir cette cuvée 100% Merlot a été élaborée sans ajout de sulfites. Un défi poussant les vignerons à redoubler d'attention et d'innovations pour récolter et travailler un raisin en bonne santé et à maturité optimale. Son élaboration respecte les règles du Système de Management Environnemental (SME) qui garantit une maîtrise et une réduction des impacts de la production sur l'environnement.

LE MILLÉSIME

Cette année 2020 restera marquée comme un grand millésime, particulièrement sur la rive droite de Bordeaux, grâce au cépage Merlot qui a pu être vendangé à l'optimum de sa maturité, juste avant les pluies de fin septembre. Ce cépage majoritaire au Château Lyonnat nous confère une grande qualité.

TERROIR

La cuvée Sans sulfites du Château Lyonnat est issue d'un hectare de vignes du cépage Merlot plantée sur un sol argilo-calcaire. Les vignes sont âgées de 30, 35 ans et la production annuelle atteint les 6000 bouteilles.

VINIFICATION

Une vinification plus naturelle avec très peu de manipulations et aucun ajout de sulfites pour se concentrer sur les véritables saveurs gustatives du raisin.

ÉLEVAGE

Loin du style classique des vins bordelais, cette cuvée a été élevée en cuve bétons pendant 6 mois sans aération afin de minimiser les risques de contamination et d'oxydation.

CÉPAGE

Merlot 100%

13.5 % VOL.

Sans sulfites.

SERVICE

A déguster frais (15°C) et idéalement après un carafage permettant d'oxygéner le vin pour qu'il développe tous ses arômes. Ouvrir la bouteille 1 à 2 heures avant la dégustation est une très bonne alternative qui permet également une explosion d'arômes.
Une fois ouverte la bouteille est à déguster dans la journée.

ASPECT VISUEL

Une couleur rubis intense et brillante.

AU NEZ

Un nez frais aux notes de fruits rouges et noirs.

EN BOUCHE

Facile à boire, cette cuvée offre des tanins souples et ronds, des notes de fruits et une acidité et une fraîcheur très agréables à déguster.

ACCORDS GOURMANDS

La cuvée Lyonnat Sans sulfites ajoutés accompagne très bien de la viande rouge ou blanche, du fromage ou se déguste autour d'un barbecue.

Château Lyonnat
Château Lyonnat 5 Le Lyonnat, 33570 Lussac

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.