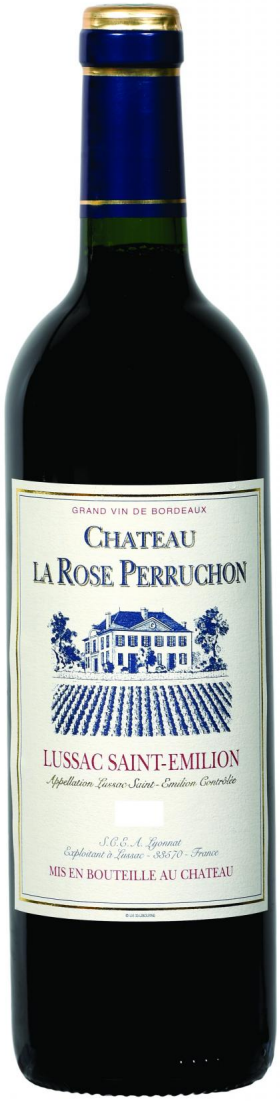
CHATEAU
LA ROSE PERRUCHON



Château La Rose Perruchon, Lussac-Saint-Emilion, 2019

AOC Lussac Saint-Emilion, Bordeaux, France

Les autres produits de la gamme Lyonnat

Les autres produits de la gamme Lyonnat
Château Lyonnat 5 Le Lyonnat, 33570 Lussac - FRANCE

ABUSE OF ALCOHOL IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH. DRINK RESPONSIBLY.

51RS1E

Château La Rose Perruchon, Lussac-Saint-Emilion, 2019

AOC Lussac Saint-Emilion, Bordeaux, France

Ce vin élégant aux jolies notes fruitées est issu des jeunes vignes de l'une des plus vastes et plus anciennes propriétés de l'appellation Lussac-Saint-Emilion.

PRESENTATION

Souple et fruité, ce vin présente beaucoup de rondeur et d'élégance. C'est un cru qui peut être dégusté dès aujourd'hui mais se bonifiera également pendant 3 ou 4 ans.

THE VINTAGE

Le millésime 2019 fait parti des grands millésimes. Un hiver trop doux équilibré par un printemps très frais puis des alertes au gel de fin mars à mi-mai qui ont effrayés l'ensemble du bordelais, heureusement sans dégâts. La floraison s'est déroulée sans encombre mais il a ensuite fallu faire face aux grandes chaleurs de l'été, qui furent miraculeusement équilibrées par des grosses pluies durant cette saison estivale. Elles ont apporté aux raisins la fraîcheur et la force dont ils ont besoin avant d'être vendangés.

LOCATION

Cette propriété de 10 ha, principalement plantée en cépage Merlot est située sur la partie Sud-Est de la commune de Lussac. Les vins élaborés sont des assemblages de Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon, un trio typique du bordelais qui présente des vins équilibrés. Ils sont cultivés sur des sols argilo-calcaire.

WINEMAKING

Vinifications traditionnelles avec une fermentation se déroulant dans des cuves en acier inoxydable et en béton.

AGEING

Elevage en fûts de chêne pendant 12 mois, permettant d'apporter plus de complexité et de parfum au vin.

VARIETALS

Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon

SERVING

Décanter et servir à température ambiante.

VISUAL APPEARANCE

Une jolie robe rubis foncé.

AT NOSE

Des arômes de pain d'épices chaud et des belles notes de fruits rouges bien mûrs.

ON THE PALATE

La bouche est puissante mais tout en souplesse, les fruits sont toujours présents accompagnés d'arômes vanillés.

FOOD PAIRINGS

Un verre de Rose Perruchon se mariera à merveille avec des viandes rouges, de l'agneau, du canard ou des fromages tel que du St Nectaire.

REVIEWS AND AWARDS

Or

Concours Mondial des Féminalise 2022 Or

Les autres produits de la gamme Lyonnat

Les autres produits de la gamme Lyonnat
Château Lyonnat 5 Le Lyonnat, 33570 Lussac - FRANCE

ABUSE OF ALCOHOL IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH. DRINK RESPONSIBLY.

51RS1E