

# CHATEAU LYONNAT



## Château Lyonnat, Lussac Saint-Emilion, 2016

AOC Lussac-Saint-Emilion, Bordeaux, France

**Château Lyonnat**  
Château Lyonnat 5 Le Lyonnat, 33570 Lussac

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



1/2

90XLVF

# Château Lyonnat, Lussac Saint-Emilion, 2016

AOC Lussac-Saint-Emilion, Bordeaux, France

---

La cuvée Château Lyonnat est une promesse généreuse entre réglisse et fruité, produite en appellation Lussac Saint-Emilion.

---

## PRÉSENTATION

Le Château Lyonnat produit environ 140 000 bouteilles de sa cuvée principale éponyme. Elle est élaborée à partir de 32 hectares de vignes des cépages Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon.

## LE MILLÉSIME

Cette année a bénéficié de conditions climatiques exceptionnelles ainsi le millésime 2016 est prometteur avec des vins charpentés, équilibrés et fruités.

## TERROIR

Le domaine se trouve dans la région du Libournais au nord du célèbre vignoble de Saint Emilion. Niché au sommet d'un coteau argilo-calcaire, 30 hectares de vignes du Château Lyonnat sont dédiés à cette cuvée. Les trois cépages travaillés sur ces terres sont le Cabernet franc, le Cabernet sauvignon et le Merlot.

## À LA VIGNE

Une sélection rigoureuse des raisins à maturité puis trois semaines de vendanges en octobre.

## VINIFICATION

La vendange arrive en cave pour être triée. La fermentation alcoolique se déroule dans des cuves en béton thermorégulées ponctuée de remontages courts et fréquents. La macération est longue pour une excellente extraction des tanins.

## ÉLEVAGE

Elevage de 50% en fûts de chêne français, pendant 12 mois, et en cuves béton.

---

## CÉPAGES

Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot

13.5 % VOL.

---

## SERVICE

Décanter et servir aux alentours de 16°C pour une dégustation optimale.

## POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

## ACCORDS GOURMANDS

Cette cuvée de Château Lyonnat se dégustera accompagnée de viande rouge, d'agneau ou de fromage.

