CHATEAU LYONNAT

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Château Lyonnat, Lussac Saint-Emilion, 2020

AOC Lussac-Saint-Emilion, Bordeaux, France

Château Lyonnat
Château Lyonnat 5 Le Lyonnat, 33570 Lussac

Y0011F

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

Château Lyonnat, Lussac Saint-Emilion, 2020

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 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

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

Merlot 90%, Cabernet franc 5%, Cabernet sauvignon 5%

14 % VOL.

SERVICE

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

ASPECT VISUEL

Un rouge rubis profond aux reflets cerise.

AU NEZ

Un nez expressif mais agréable aux notes de gingembre, de réglisse, de fruits rouges et de vanille.

EN BOUCHE

En bouche, une première dégustation de cerise confite, puis des arômes de réglisse avec des notes mentholées. Les tannins sont puissants, arrondis et bien équilibrés.

ACCORDS GOURMANDS

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

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Fromages, Viandes blanches, Viandes rouges

PRESSE & RÉCOMPENSES

JAMESSUCKLING.COM 92/100

James Suckling

Château Lyonnat
Château Lyonnat 5 Le Lyonnat, 33570 Lussac

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

Y0011F