

CHATEAU LYONNAT



Lion du Lyonnat, AOC Lussac-Saint-Emilion, Rouge, 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

ZN2EHF

Lion du Lyonnat, AOC Lussac-Saint-Emilion, Rouge, 2016

AOC Lussac-Saint-Emilion, Bordeaux, France

Il fut un temps, la propriété était connue sous le nom de Léonat, du latin «Leo» qui signifie Lion et «Nat» signifiant naissance. Au fil des années, le nom a évolué en «Lionat» puis est devenu «Lyonnat», le nom actuel du domaine.

La cuvée Lion du Lyonnat est un clien d'oeil à cette époque, un joli vin qui accompagnera à merveille vos plats estivaux tels que des salades garnies.

PRÉSENTATION

Le Lion du Lyonnat est le second vin du Château Lyonnat dont les raisins proviennent de la plus jeune parcelle de Merlot du domaine située au sud-est de la commune de Lussac. Ce vin est élaboré pour offrir un équilibre enivrant entre fraîcheur et fruité.

LE MILLÉSIME

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

TERROIR

La cuvée Lion du Lyonnat est issue de 10 hectares de vignes, âgées de 30 ans, du cépage Merlot cultivées sur un sol argilo-calcaire.

À LA VIGNE

Les vendanges durent une semaine au mois d'octobre après une sélection rigoureuse des raisins à maturité optimale.

VINIFICATION

La vendange est triée à la cave puis la vinification traditionnelle se déroule en cuves inox thermorégulées. La fermentation alcoolique est en cuves béton, ponctuée de pompages courts et fréquents. La macération est longue pour une excellente extraction des tanins.

ÉLEVAGE

Des copeaux sont ajoutés 6 semaines avant la mise en bouteille afin d'apporter de la rondeur au vin.

CÉPAGE

Merlot

13,5 % VOL.

SERVICE

Servir ce vin aux alentours de 16°C.

ASPECT VISUEL

Un rouge grenat aux reflets cerise.

AU NEZ

Des notes de framboise, cerise et baie de sureau offrent au nez un fruité exubérant.

EN BOUCHE

Une bouche puissante et souple aux arômes vanillés avec des tanins fins et veloutés.

ACCORDS GOURMANDS

La cuvée Lion du Lyonnat est idéale sur du canard, de l'agneau, des gibiers ou un plateau de charcuterie et de fromages.

PRESSE & RÉCOMPENSES



Or

Concours Mondial des Féminales 2021 Or

