



LES TROIS DE THE 3 THINKERS 2016

AOC LUSSAC-SAINT-ÉMILION

Situé sur la rive droite de la Garonne et de la Dordogne, Lussac Saint-Émilion et sa position unique permet un ensoleillement important et un climat idéal. Le terroir de Lussac est caractérisé par la diversité de ses sols, répartis entre les plateaux et les flancs des collines. La vigne pousse sur des sols calcaires principalement argileux. Les vins de Lussac sont intenses avec des arômes marqués sur fruits rouge et une touche d'épices.

AGE MOYEN DES VIGNES: 35 ans

ASSEMBLAGE: 80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

SOL: Argilo-limoneux

ELEVAGE: 12 mois ; 50% en barriques de chêne Français (10% de barriques neuves)

DEGRÉ D'ALCOOL: 14.0 % vol.

NOTE DE DÉGUSTATION

“Puissant - En bouche ce vin dispose d'un bel équilibre entre structure imposante et velouté des tannins. C'est un vin puissant, riche et complexe.”