



Les Confréries



Type de vin

Rouge



Appellation & Région viticole

Lussac Saint-Émilion | Bordeaux



Cépages

Merlot (75%), Cabernet Franc (20%), Cabernet Sauvignon (5%)



Producteur

Marque AG Vins



Commentaire

Le territoire de l'AOC Lussac-Saint-Émilion s'étend au nord de la butte de Saint-Émilion. Il bénéficie d'un microclimat favorable à la vigne, avec une pluviométrie modérée et des températures chaudes en été. À Lussac, les terrains viticoles s'étagent de vallons jusqu'à des plateaux, formant un amphithéâtre exposé plein sud. Cette disposition favorise un drainage naturel. Les sols sont principalement argilo-calcaires.



Dégustation

Ce vin d'un rouge brillant exprime des arômes gourmands et intenses, avec des notes de fruits rouges (fraise, framboise, cerise), soutenus par des accents de réglisse, de cuir, de pruneau ou encore d'épices. En bouche, il est élégant et charpenté, velouté, et généreux, avec de la puissance et de la complexité.



Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6 - 2022