



APERTUS

LUSSAC SAINT-ÉMILION 2020

Apertus sera votre clé d'entrée pour découvrir la Rive Droite de Bordeaux, et plus particulièrement le vignoble du Libournais au travers de cette appellation dite « satellite » de Saint-Emilion : Lussac Saint-Emilion ! Située sur la partie septentrionale du vignoble de Saint-Emilion, cette cuvée met à l'honneur le cépage roi de la Rive Droite : le Merlot. Apertus vous ouvre la porte de ce terroir où les arômes riment ici avec gourmandise et intensité.

LE VIGNOBLE

COMMUNE : LUSSAC.

CÉPAGES : MERLOT, CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON.

TERROIRS : ARGILO-CALCAIRE & ARGILO-LIMONEUX.

ÂGE MOYEN DE LA VIGNE : 40 ANS.

LE VIN

Assemblage

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon.

Élevage

En cuves et 30 % barriques.

Aptitude au vieillissement

Ce vin qui peut être consommé dès maintenant, possède une aptitude au vieillissement de 3 à 5 ans.

Dégustation

Ce vin paré d'une jolie robe couleur rubis qui révèle un nez au bouquet subtil d'arômes de cacao et de bois brûlé. Sa bouche élégante et racée est d'une grande pureté.

Accompagnement

S'appréciera accompagné de viandes rouges, de gibier ou encore de fromages à pâte molle.

