

# APPELLATION LUSSAC SAINT-EMILION

Les terrains viticoles de Lussac Saint-Emilion sont les plus au nord des appellations de Saint-Emilion. Exposées plein sud, les vignes s'étagent de plateaux en vallons pour former un amphithéâtre. C'est un joli clin d'œil pour un vignoble qui bénéficiait déjà d'une belle réputation à l'époque gallo-romaine.

Les terrains viticoles de Lussac Saint-Emilion s'étagent de vallons en plateaux. Le terroir de Lussac Saint-Emilion est composé au centre d'un plateau calcaire recouvert d'une fine couche de sables du Périgord. Le coteau est argilo-calcaire au sud et argilo-limoneux au nord.

Aujourd'hui, les vins de Lussac Saint-Emilion exhalent des arômes gourmands et intenses. Les plus jeunes ont des accents de réglisse, de cuir et de pruneau. Les vins les plus anciens séduisent par leurs notes de gibiers, à la fois veloutés et charpentés.





# MEDEVILLE SÉLECTION

## Château De La Grenière

« Cuvée de la Chartreuse »



L'origine du Château de la Grenière remonte au XVIIème siècle. En ces temps-là, les moines de l'abbaye de Faise, toute proche, s'y approvisionnent en vins. La qualité de sa production est reconnue très tôt, la propriété est citée parmi les crus réputés de Lussac dans l'édition 1868 de Bordeaux et ses vins (Ed. Feret et fils). Le Château de la Grenière devient la propriété de la famille en 1914. Michel et Sidonie, modestes métayers, accèdent au rang de propriétaire. Aujourd'hui Jean Pierre, épaulé par son épouse Evelyne font évoluer ce magnifique vignoble, d'une superficie de 15 hectares.



### Appellation

Lussac Saint Emillion

### Cépages

75% Merlot



20% Cabernet Sauvignon

5% Cabernet Franc

### Âge du vignoble - Superficie

50 ans - 2 Hectares



### Sol

Dominante limono-sableuse, limono-argileuse reposant sur un fond argileux, avec une croupe graveleuse



### Vinification

Cuaison longue de 4 à 5 semaines de macération, après éraflage total maîtrise des températures. Élevage de 18 mois dont 12 à 15 mois en fûts de chêne français, avec 1/3 barriques neuves, 1/3 barriques d'un vin, 1/3 barriques de deux vins.



### Dégustation

Le nez est finement boisé avec des notes grillés, mentholées, vanillées. La bouche est soyeuse, bien équilibrée sur un fruit très mur et un boisé élégant avec une belle structure. La finale est longue, finement grillée.



### Suggestion

Il peut s'accorder avec tous types de viande rouge, volaille et fromages