



JULES LEBEGUE LUSSAC SAINT-EMILION ROUGE NM 75CL

Jules Lebegue, négociant historique basé à Saint-Émilion, fondé en 1828, sublime les cépages issus des terroirs les plus prestigieux de la Gironde. Notre gamme élégance, au ruban rouge distinctif, est le porte-drapeau de notre marque depuis plus de 100 ans déjà. Situé au cœur d'une région riche en grands vignobles, le nom de l'Appellation d'Origine Protégée Lussac Saint-Émilion résonne dans le monde entier comme une invitation au plaisir des sens. Ses plateaux argilo-calcaires exposés pleins



CÉPAGE(S)

70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

VINIFICATION

Vinification traditionnelle avec égrappage. Vinification à une température contrôlée de 28°C. Macération post-fermentaire à 30°C.

ÉLEVAGE

Elevage traditionnel en cuves.

DÉGUSTATION

Couleur rouge profonde. Au nez se dégagent des notes vives de fruits rouges. En bouche, le vin est structuré et se concentre sur le fruit frais avec de l'équilibre et une belle finale toute en rondeur.

ACCORDS

Accompagnement idéale d'une bavette grillée à la gelée de cassis ou d'une épaule de porc braisée à l'érable.

LABELS ET CERTIFICATIONS

HVE3

CONSEILS DE SERVICE

Servir entre 16°C et 18°C

