



CHÂTEAU CROIX DE RAMBEAU LUSSAC SAINT-EMILION



Cépages :

- Merlot 90%
- Cabernet Franc 10%



Vinification :

Elevage en barriques neuves 30% et en barriques d'un vin et plus 70%.



Terroir :

Argiles rouges.



Dégustation :

Robe très profonde, très sombre. Un nez très net de fruits noirs, cassis. L'agitation révèle des notes épicées de poivre et de cuir. La bouche est

marquée par une très grande finesse de tanins, beaucoup de douceur en milieu de bouche. Très savoureux et frais avec une très belle longueur.



Accords mets /vin :

Il peut s'apprécier dès aujourd'hui ou après quelques années de vieillissement sur des confits de canard au saint emilion, tomates farcies au veau, pintades, rôtis, fromages...