PRODUCTA VIGNOBLES
L'union de Bordeaux & du Sud-Ouest

CHÂTEAU RIEU DE L'ORMEAU

AOC Lussac Saint-Emilion - Rouge

SITUATION

Le territoire de l'AOC Lussac Saint-Emilion s'étend au nord de la butte de Saint-Emilion. Premier paysage viticole d'exception inscrit au Patrimoine Mondial de l'Humanité, c'est une région pleine de charme, rythmée par des collines dominées par de prestigieuses demeures historiques et des églises romanes. Le vignoble est marqué par la trilogie coteau, plateau et bas de pente. Tantôt composé de sables du Périgord et d'argilo-calcaire, le terroir varié produit des vins agréables jeunes ou de longue garde.

PRÉSENTATION

"J'ai repris l'exploitation familiale en 1981. Nous sommes engagés depuis de nombreuses années dans des démarches environnementales pour la préservation du terroir, la nature et le respect du consommateur. Fruitée et de belle matière notre cuvée présente des arômes de cassis, de mûres et de fruits frais." Christophe Chasselinat

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Eraflage et foulage de la vendange. Fermentation alcoolique à température contrôlée avec des levures sélectionnées et macération de la vendange. La durée de cette étape est d'environ 2 à 3 semaines pour obtenir un vin de souple et rond. Fermentation malolactique puis élevage en cuves inox et béton.

CÉPAGES

Merlot 70%, Cabernet franc 20%, Cabernet sauvignon 10%

ACCORDS GOURMANDS

A servir chambré entre 16 et 18°C. Accompagne agréablement tout le repas.

DÉGUSTATION

Au nez s'ouvre un vin sur une trame aromatique fruitée, des notes de cassis, de mûres et de fruits frais. En bouche le vin reflète exactement le nez, avec une matière charnue, légère et fruitée.

Producta Vignobles - 13, avenue de la Résistance, 33310 Lormont
Tel. +33 5 57 81 18 18 - contact@producta.com - producta.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.