

Vignobles Silvestrini *Château Chéreau*

AOC Lussac St-Émilion



Les vignobles Silvestrini sont une propriété de 30 hectares, qui s'est construite d'année en année, depuis trois générations. Les grands parents, n'ont manqué ni d'audace, ni de courage, lorsqu'ils ont acquis à Lussac, en 1958, cette toute petite propriété d'un hectare de vigne, qui s'étend maintenant sur trois des plus grandes appellations du Libournais : Lussac-Saint-Émilion, Montagne-Saint-Émilion, et Pomerol.»

CÉPAGES : 70% Merlot, 15% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon

CULTURE: Basée sur le respect du sol. Viticulture raisonnée.

AGE DES VIGNES: 50 – 75 années.

VINIFICATION : Des méthodes traditionnelles de vinification, des fermentations alcooliques ponctuées de remontages et délestages, sous contrôle des températures, et des macérations postfermentaires plus ou moins longue à 30°C. En cuves d'Inox.

DÉGUSTATION: Ce vin au boisé délicatement fondu exhale des arômes de fruits noirs, des notes de vanille et d'épices. La bouche est ample et structurée, sur des tanins souples et ronds, bien équilibrés, et une finale aromatique riche et complexe, très élégante. Il se mariera à merveille avec vos viandes rouges et petits gibiers, certains poissons à chair ferme grillés, et vos fromages savoureux.

POTENTIEL DE GARDE : De 3 à 6 ans.



Code :

Prix :

Format : 750 ml

SCEA Vignobles Silvestrini, Lussac, France 33570/ info@cellierdescigales.com



www.cellierdescigales.com

