

# LUSSAC SAINT-EMILION



## Château PICAMPEAU

LUSSAC SAINT-EMILION

### CÉPAGES :

- Depuis 2016 : 80% Merlot ; 15% Cabernet Sauvignon ; 5% Malbec
- Avant 2016 : 80% Merlot ; 15% Cabernet Sauvignon ; 5% Cabernet Franc

PROPRIÉTAIRE : Jean Pierre RIVIÈRE

CONSULTANT : Hervé ROMAT

SITUATION : Aux abords du village de Lussac au Nord-Est de Saint-Emilion.

PRODUCTION : 35.000 bouteilles

SOL : Plateaux calcaires et côtes avec argiles rouges.

CULTURE ET ÉLEVAGE : Culture raisonnée, retour progressif d'un travail du sol écologique ; effeuillage et vendanges en vert. Vinification en cuves inox à température douce avec petits remontages réguliers et élevages en fûts de chênes et cuves inox pendant 12 mois.

### DÉGUSTATION :

Idéalement situé, Château PICAMPEAU produit un vin de garde fin et généreux d'un violet profond au nez complexe qui exhale des notes de fruits rouges et vanille. Les arômes sont équilibrés et harmonieux. Le nez est confirmé par le palais. Excellente longueur.

Grâce au Merlot les vins du Château PICAMPEAU peuvent également s'apprécier dans les jeunes années en exprimant tous ses arômes de fruits rouge.

### ACCORDS GASTRONOMIQUES :

Les charcuteries, les viandes rouges, les viandes blanches les fromages tant à pâte dure qu'à pâte molle accompagneront merveilleusement ce vin.



1. Cela fait plus de 15 ans que tous nos vins de propriétés sont cultivés et vinifiés en respectant les principes de culture raisonnée. Depuis 2015, le retour progressif du travail du sol a été mis en place avec l'emploi seul de fertilisants organiques.

2. A partir de la récolte 2018 la propriété est certifiée HVE 3 (Haute valeur Environnementale) « une reconnaissance officielle de la performance environnementale des viticulteurs », afin d'avoir une démarche écoresponsable reconnue.

