

LUSSAC SAINT-EMILION



LA FLEUR de Château PICAMPEAU

LUSSAC SAINT-EMILION

CÉPAGES :
100% Merlot

PROPRIÉTAIRE : Jean Pierre RIVIÈRE
CONSULTANT : Hervé ROMAT

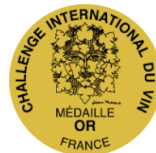
SITUATION : Aux abords du village de Lussac au Nord-Est de Saint-Emilion.

SOL : Plateaux calcaires et côtes avec argiles rouges.

CULTURE ET ÉLEVAGE : Culture raisonnée, sans herbicides, 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 pendant 12 mois (80% de barriques neuves et 20% de barriques d'un an) .

DÉGUSTATION :
Issu d'une sélection des meilleurs parcelles de la propriété, La Fleur de Château Picampeau est un vin à la fois rond et généreux. De couleur profonde, il exhale des parfums de fruits mûrs qui se prolongent harmonieusement en bouche. Par sa structure, il peut s'apprécier jeune mais possède un long potentiel de garde.

ACCORDS GASTRONOMIQUES :
Les charcuteries, les viandes rouges, les viandes blanches les fromages tant à pâte dure qu'à pâte molle accompagneront merveilleusement ce vin. Par sa structure, il accompagnera également des mets de caractère tels que le gibier et les fromages plus affinés.



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.