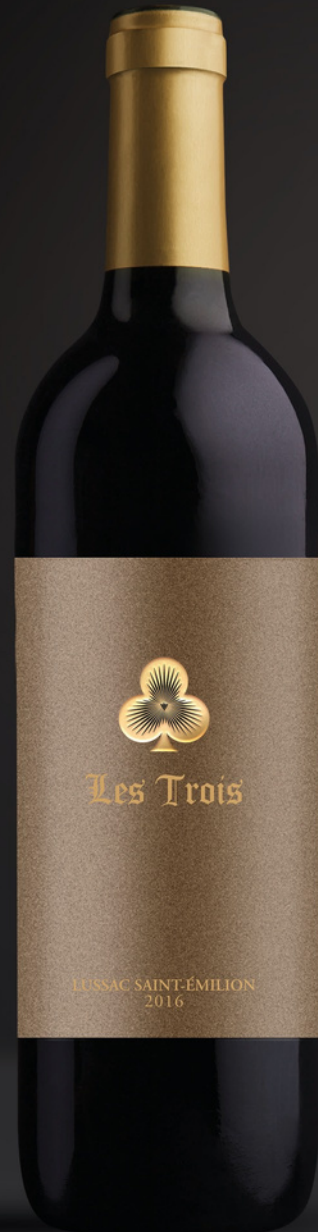


LES TROIS PAR THE 3 THINKERS 2016

AOC LUSSAC-SAINTE-ÉMILION

Situé sur la rive droite de la Garonne et de la Dordogne, le Saint-Émilion de Lussac, en forme d'amphithéâtre, exposé au sud, offre à ses vignobles un drainage naturellement bon et un ensoleillement important. Le terroir de Lussac se caractérise par la diversité de ses sols, répartis entre les plateaux, les flancs des collines, et les petites vallées, les vignes poussent sur des sols principalement argilo-calcaires. Les vins de Lussac expriment des arômes délicieux et intenses avec des notes de fruits rouges et des notes sous-jacentes de réglisse, de pruneau et d'épices.



ÂGE MOYEN DES VIGNES :	35 ans
ASSEMBLAGE :	80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
SOL :	Argilo-limoneux
ÉLEVAGE :	12 mois; 50% en barrique de chêne français (10% neuves)
DEGRÉ ALC. :	14.0%vol.

NOTE DE DÉGUSTATION

A full and juicy red, with dark-berry, walnut and hazelnut character. Plenty of fruit and tannins. Needs time to soften. Best after 2023.

NOTE

91



- James Suckling