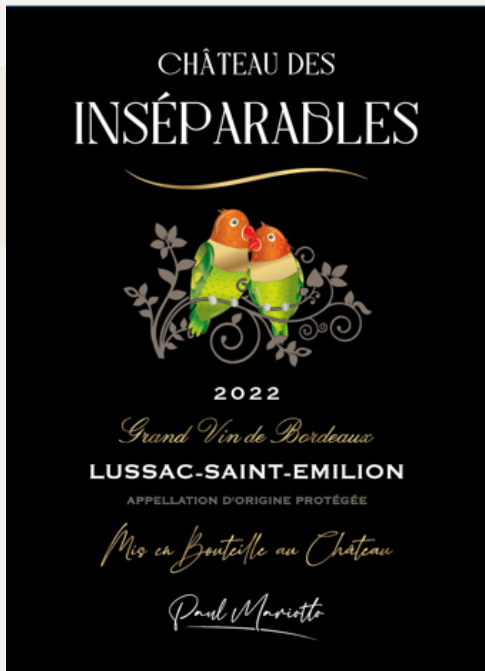


LES VINS DE
SAINT-EMILION



Château des Inséparables

Lussac Saint-Emilion



— Vignoble



SURFACE

9.33 ha



TYPES DE SOLS

Sols argilo-calcaires



CÉPAGES

Merlot 40 %, Cabernet Franc 30 %, Cabernet Sauvignon 30 %



AGE MOYEN DES VIGNES

30

— Vin



VEN

Méca



TYP

Inox

— Certifications environnementales



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Installation en juin 2019 à l'âge de 22 ans à LUSSAC. Superficie de 9 hectares de vignes. Le vignoble exposé plein sud bénéficie d'un ensoleillement optimum ainsi que d'une parfaite maturation du fruit qui s'effectue de façon tardive. Terroir unique qui permet des maturations lentes et qui induisent des palettes aromatiques intéressantes. 40%Merlot / 30% Cabernet Sauvignon / 30% Cabernet franc. Récolte mécanique et traditionnelle. Les intrants se limitent au strict minimum, le processus de vinification est le moins énergivore possible. Elevage en cuve inox de 50 à 300 hectolitres. Note de dégustation de l'œnologue M. Matthieu REY : « Un petit bijou indissociable de l'amour que Paul porte à son terroir. Un flacon intime, à la robe pourpre et sombre, où le nez gorgé de fruits noirs se révèle être votre meilleur amant. La bouche reste fidèle au mariage de tannins soyeux et d'arômes chaleureux de cerise à l'eau de vie. Un compagnon fidèle qui ravira les amateurs les plus amoureux »

Adresse

CHATEAU DES INSÉPARABLES
Bois tiffroy
33570 Lussac
Portable : 0645271683

Contact à la propriété

Mariotto Paul
1 Philippons
33540 CLEYRAC
Tél : 0645271683