LES VINS DE SAINT-EMILION

Château la Perrière

Lussac Saint-Emilion

VISITE DÉGUSTATION



Vignoble

SURFACE
2 ha

TYPES DE SOLS
Sols argilo-calcaires

CÉPAGES
Merlot 90 %, Cabernet Franc 5 %, Cabernet Sauvignon 5 %

AGE MOYEN DES VIGNES
30

Vinification

VENDANGES
Manuelles, Mécaniques

TYPES DE CUVES
Inox, Bois

ELEVAGE
Barriques neuves 30 %
Barriques 1 vin et plus 40 %
Cuves 30 %

PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE
17000 bouteilles
125 hectolitres

Pays de commercialisation

ALLEMAGNE
CANADA
CHINE
FRANCE
HONG-KONG
RUSSIE
SUISSE

Certifications environnementales

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Située sur la commune de Lussac, La Rose Perrière est l'une des plus anciennes propriétés de l'appellation. Son histoire commence au XIIè siècle lorsque la Comtesse de Castillon fit construire l'Abbaye Cistercienne de Faize aux Artigues de Lussac à quelques kilomètres de La Rose Perrière. C'est pour la richesse de son histoire mais aussi son terroir argilo calcaire exceptionnel que Jean-Luc Sylvain est tombé sous le charme de cette propriété atypique et en a fait l'acquisition en 2003. Il entreprend alors de grands travaux de rénovation du chai, des bâtiments de stockage et du vignoble. Le Château La Rose Perrière est engagé en agriculture biologique et a officiellement obtenu sa certification AGRICULTURE BIOLOGIQUE en juillet 2023 pour son futur millésime 2023.

Adresse

CHÂTEAU LA PERRIÈRE
Château La Rose Perrière
33570 LUSSAC
Tél : 05 57 55 14 64
Fax : 05 57 55 14 69

Ouverture

Janvier, Février, Mars, Avril, Mai, Juin, Juillet, Août, Septembre, Octobre, Novembre, Décembre

Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi
De 09h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00

Contact à la propriété

Vignobles JL SYLVAIN Thomas
Château La Rose Perrière
33570 LUSSAC
Tél : 05 57 55 14 64
Portable : 06 70 08 75 86

vignobles & découvertes