

LES VINS DE
SAINT-EMILION



Château la Rose Perrière

Lussac Saint-Emilion

 VISITE

 DÉGUSTATION



— Vignoble



SURFACE

8 ha



TYPES DE SOLS

Sols argilo-calcaires



CÉPAGES

Merlot 80 %, Cabernet Franc 10 %, Cabernet Sauvignon 10 %



AGE MOYEN DES VIGNES

30

— Vinification



VENDANGES

Manuelles



TYPES DE CUVES

Bois, Inox



ELEVAGE

Barriques neuves 80 %



PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE

50000 bouteilles

315 hectolitres

— Pays de commercialisation

ALLEMAGNE

CANADA

CHINE

ETATS-UNIS

FRANCE

HONG-KONG

ROYAUME-UNI

RUSSIE

SUISSE

PAYS-BAS

DANEMARK

ITALIE

— 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 XII^e 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 désormais engagé en agriculture biologique et a officiellement obtenu sa certification AGRICULTURE BIOLOGIQUE en juillet 2023 pour son futur millésime 2023.

Adresse

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

Ouverture

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

Contact à la propriété

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

