

DEMOISELLES DE LUGON

APPELLATION BORDEAUX CONTRÔLÉE



SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Coteaux à Lugon.



TERROIR

Argilo-sableux calcaire.



CÉPAGES

Merlot majoritaire.



VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Marque issue de la sélection générique de la cave.
Vinification en cuve inox de 500hl et 350hl, thermorégulées.
Macération de 2 semaines en fonction de la qualité.



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Une belle couleur rouge soutenue et des parfums de noisettes grillées au nez. C'est un vin qu'il est possible de déguster dès à présent, avec des notes fruitées.



ACCORDS METS ET VIN

Cet été, ce vin sera parfait pour être dégusté frais à l'apéritif ou devant des grillades.



Lugon
UNION DE PRODUCTEURS

UNION DE PRODUCTEURS DE LUGON 6 RUE LOUIS PASTEUR 33240 LUGON

SERVICE FRANCE Tél. : 33 (0)5 57 55 80 90 - Fax : 33 (0)5 57 55 55 34

E-mail : c.dartier@cavedelugon.com

SERVICE EXPORT Tél. : 33 (0) 5 57 55 00 85 - Fax : 33 (0)5 57 55 55 34

E-mail : mpuyou-commercial@cavedelugon.com

UNIS PAR LE TERROIR, UNIQUE PAR L'HISTOIRE...