



Château Les Essarts



Type de vin

Rouge



Appellation & Région viticole

Lussac Saint-Émilion | Bordeaux



Cépages

Merlot (70%), Cabernet Franc (10%), Malbec (20%)



Producteur

Famille Gillet à Lussac (33570)



Commentaire

Le Château les Essarts tire son nom du terme ancien "essarts," qui désignait des terres nouvellement défrichées, souvent au prix d'un effort intense, pour être transformées en parcelles agricoles riches en humus, très fertiles et au rendement élevé. C'est cette histoire d'effort humain et de liens profonds avec le sol que le Château Les Essarts met à l'honneur dans chacune de ses bouteilles. Son vignoble occupe une superficie de quatorze hectares au cœur de l'appellation Lussac Saint-Émilion. Il s'étend sur un large plateau argileux avec aires de graves siliceuses et de crasse de fer, typiques de ce terroir et très favorables au Merlot. L'âge moyen des vignes est de 25 ans. Effeillage et éclaircissage sont pratiqués en fonction des besoins. La vinification est traditionnelle dans un chai moderne.



Dégustation

Robe d'un vermillon profond et intense. Au nez, des arômes subtils de fruits rouges se mêlent à une légère touche mentholée offrant une belle fraîcheur. En bouche, l'attaque est souple, révélant des saveurs de fruits cuits, harmonieusement équilibrées par un boisé élégant et raffiné.



Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6 - 2020