

LUSSAC SAINT-EMILION

Biche de Pique, 2019

L'avis de Philippe Defleur

Très beau vin plein de gourmandise ! Après aération, le vin libère des arômes de mûre, de cacao et de cèdre. La bouche est dans cette trame élégante avec de la tendresse et des tanins souples.

Terroir. Terre de grands vins rouge, cette appellation du Libournais est réputée produire des vins gourmands. En effet, le merlot s'épanouit sur des sols calcaires où il trouve les minéraux nécessaires comme ceux de cette appellation et dont la combinaison produit des vins gourmands et puissants en bouche.

Cépage. Le merlot, cépage qui s'épanouit parfaitement sur la rive droite bordelaise, gagne à être élevé en fût de chêne où des notes toastés viendront le sublimer. En effet, le bois viendra donner de la rondeur au vin et lui permettra d'avoir des notes de fruits confits et de cacao.

Millésime. 2019 a été à l'image des années se terminant par un 9 sur Bordeaux : excellent ! A la suite d'un été très chaud et rempli d'aléas climatiques qui ont mis les vigneronnaux à rude épreuve, ce millésime a donné des vins frais, gourmands avec de la maturité.

Domaine. Oenologue audacieuse et soucieuse de confectionner des vins de qualité, Elodie Bonnot opère depuis plusieurs années dans la région bordelaise et élabore des vins surprenants, toujours dans le respect de l'environnement.



ASSEMBLAGE :
80% merlot
20% cabernet franc

LABEL : Bio



RÉGION :
Bordeaux

AOP/IGP : Lussac Saint-Emilion

ELEVAGE/VINIF : Fût



A SERVIR
ENTRE 16°ET 18°C



A CONSOMMER MAINTENANT
& JUSQU'EN 2026



OUVRIRE JUSTE
AVANT DE SERVIR

FICHE VIN CORRIGÉE



LIMPIDITÉ		
<input checked="" type="checkbox"/> Limpide	<input type="checkbox"/> Trouble	<input type="checkbox"/> Voilée
COULEUR		
<input type="checkbox"/> Pourpre	<input type="checkbox"/> Violet	<input type="checkbox"/> Grenat
<input type="checkbox"/> Cerise	<input type="checkbox"/> Rubis	<input type="checkbox"/> Tullé
FRAMBOISE		
INTENSITÉ COLORANTE		
<input type="checkbox"/> Claire	<input checked="" type="checkbox"/> Soutenue	<input type="checkbox"/> Profonde
BRILLANCE		
<input type="checkbox"/> Terne	<input checked="" type="checkbox"/> Lumineuse	<input type="checkbox"/> Éclatante
CAPILLARITÉ		
<input type="checkbox"/> Coulante	<input checked="" type="checkbox"/> Fluide	<input type="checkbox"/> Épaisse



IMPRESSION	
<input type="checkbox"/> Douteuse	<input checked="" type="checkbox"/> Plaisante
INTENSITÉ AROMATIQUE	
<input type="checkbox"/> Fermée	<input type="checkbox"/> Discrète
<input checked="" type="checkbox"/> Ouverte	<input type="checkbox"/> Puissante
FAMILLES AROMATIQUES	
Fruits, épices	
ARÔMES	
<input type="checkbox"/> Cacao	<input type="checkbox"/> Mûres
<input type="checkbox"/> Poivre	



ATTAQUE	<input type="checkbox"/> Faible	<input checked="" type="checkbox"/> Nette	<input type="checkbox"/> Intense		
SUCRE	<input checked="" type="checkbox"/> Sec	<input type="checkbox"/> Tendre	<input type="checkbox"/> Suave	<input type="checkbox"/> Moelleux	<input type="checkbox"/> Liqueux
ACIDITÉ	<input type="checkbox"/> Molle	<input type="checkbox"/> Tendre	<input checked="" type="checkbox"/> Fraîche	<input type="checkbox"/> Vive	<input type="checkbox"/> Nerveuse
ALCOOL	<input type="checkbox"/> Maigre	<input type="checkbox"/> Léger	<input type="checkbox"/> Riche	<input checked="" type="checkbox"/> Corsé	<input type="checkbox"/> Alcooleux
TANINS (quantité)	<input type="checkbox"/> Légers	<input checked="" type="checkbox"/> Présents	<input type="checkbox"/> Abondants		
TANINS (qualité)	<input type="checkbox"/> Fins	<input checked="" type="checkbox"/> Fondus	<input type="checkbox"/> Fermes	<input type="checkbox"/> Rugueux	<input type="checkbox"/> Asséchants
TEXTURE	<input checked="" type="checkbox"/> Coulante	<input type="checkbox"/> Fluide	<input type="checkbox"/> Douce	<input type="checkbox"/> Soyeuse	<input type="checkbox"/> Onctueuse
LONGUEUR AROMATIQUE	<input type="checkbox"/> Absente	<input type="checkbox"/> Courte	<input checked="" type="checkbox"/> Développée	<input type="checkbox"/> Longue	<input type="checkbox"/> Persistante
DOMINANTE FINALE	<input type="checkbox"/> Sucre	<input type="checkbox"/> Acidité	<input checked="" type="checkbox"/> Tanins	<input type="checkbox"/> Gras/Alcool	

On mange quoi avec tout ça ?



Crème de lentilles

Un plat dont la texture sera équilibrée grâce à la finesse de ce vin.



Pintade rôtie aux raisins

Là encore, le poivre viendra relever la viande et souligner ses saveurs.



Coulommier

Quoi de mieux que les fruits rouges de ce vin pour accompagner ce fromage fondant?



Macarons aux mûres

La fraîcheur de ce vin viendra équilibrer le côté gourmand de ce dessert.