

Château CHAMBEAU

Lussac Saint Emilion

Propriétaire : Michel et Catherine TRICOT

Appellation : Lussac Saint Emilion

Localisation : Lussac

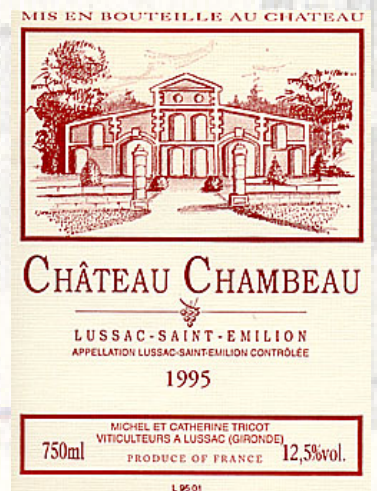
Couleur : Rouge

Superficie du vignoble: 12 ha

Age moyen des vignes : 35 ans

Production annuelle: 55 000 bouteilles

Encépagement : Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 20%, Cabernet Franc 20%.



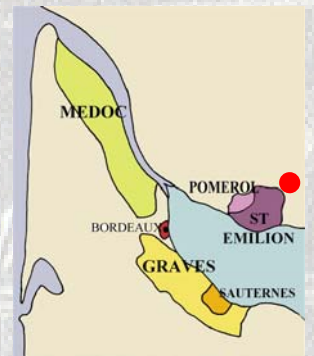
Vinification : Vendanges mécaniques et manuelles. Vinification traditionnelle. Durée de cuvaison : 4 semaines. Elevage en cuves béton et inox pendant 24 mois.

Dégustation : Un vin à belle texture, concentré, souple et charmeur, avec un nez épicié et un palais charnu.

Histoire

En 1964, Monsieur Tricot acheta cette très ancienne propriété sur laquelle ont subsisté seulement quelques vieux vins. Aujourd'hui le vignoble est dirigé par ses enfants, Michel et Catherine Tricot, qui en ont augmenté la superficie à 12 hectares permettant d'équilibrer le mélange des raisins. Les vins sont cultivés de manière traditionnelle avec des vendanges manuelles et une production classique. Après égrappage total, un long séjour en cuve avec un sérieux contrôle de température, le vin subit un vieillissement pendant 2 ans avant que la récolte entière du château soit mise en bouteille.

CHATEAU CHAMBEAU



DUBOS FRERES & C^{IE}



26 cours Xavier Arnoz - B.P. 72 - 33024 BORDEAUX Cedex
Tél. 33.5.56.00.83.60 - Fax 33.5.56.00.83.79

E-mail : dubos@dubos.com