

Château Picard

AOC Lussac Saint-Emilion

*Pourpre, nez, finement fumé et épicé, vin élégant et équilibré.
A servir avec des viandes rouges grillées ou rôties, des gibiers et du fromage.
Température de service : 16° à 18°
Garde : 5 à 10 ans*

HISTOIRE & SITUATION GEOGRAPHIQUE : Propriété située au cœur de Lussac. Le domaine, appartenant partiellement à Carole Bouquet dont elle confia la gestion à Bernard Magrez, fût repris en 2012 par Monsieur Borderie.

SUPERFICIE : 4 hectares.

NATURE DU SOL : argilo-calcaire avec cailloux et roches

ENCEPAGEMENT : 100 % Merlot

Age des vignes: 35 ans

DENSITE : 4000-5000 pieds/ha

VENDANGES : vendanges mécaniques.

VINIFICATION : vinification en cuve ciment thermorégulées.

ELEVAGE : Elevage en cuves inox

PRODUCTION ANNUELLE : 25 000 bouteilles environ

MEDAILLES ET NOTES

Mill 2015 : Gilbert & Gaillard 2018 - Médaille d'Or/84

