

# LUSSAC SAINT-EMILION



## Château PICAMPEAU

LUSSAC SAINT-EMILION

**CÉPAGES :** 85% Merlot ; 15% Cabernet Sauvignon

**PROPRIÉTAIRE :** Jean Pierre RIVIÈRE

**CONSULTANT :** Hervé ROMAT

**SITUATION :** Situé au cœur de la commune de Lussac au Nord-Est de Saint-Emilion.

**SOL :** Plateaux calcaires et côtes avec argiles rouges

**CULTURE ET ÉLEVAGE :** Culture raisonnée, retour progressif d'un travail du sol écologique ; effeuillage et vendanges en vert. Vinification en cuves inox à température douce avec petits remontages réguliers et élevages en fûts de chênes et cuves inox pendant 12 mois.

### DÉGUSTATION :

Admirablement situé sur le terre du même nom, le Château PICAMPEAU est un vin de côtes, corsé et généreux, aux tannins soyeux. Il offre des vins finement boisés avec des arômes de fruits rouges, au bouquet délicat, avec une belle structure en bouche. Un vin de terroir plaisant, aromatique, bien construit.

... NOTES DE DÉGUSTATION PAGE 2

### ACCORDS GASTRONOMIQUES :

Il accompagne parfaitement toutes les viandes ainsi que les fromages.

1. Cela fait plus de 15 ans que tous nos vins de propriétés sont cultivés et vinifiés en respectant les principes de culture raisonnée. Depuis 2015, le retour progressif du travail du sol a été mis en place avec l'emploi seul de fertilisants organiques.
2. A partir de la récolte 2018 la propriété est certifiée HVE 3 (Haute valeur Environnementale) « une reconnaissance officielle de la performance environnementale des viticulteurs », afin d'avoir une démarche écoresponsable reconnue.



MAISON RIVIERE  
RD 670 Contey 33330 Saint-Emilion  
TEL : +33 (0) 557.555.959 - FAX : +33 (0) 557.555.951

## Château de PICAMPEAU

LUSSAC SAINT-EMILION



2018

Médaille d'Or CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON 2021  
Trophée « MEILLEUR VIN DE LA COMPETITION dans la catégorie Bordeaux »

Robe pourpre foncée et nez de fruits rouges légèrement confiturés, d'épices et de vanille. La prédominance du merlot exprime Souplesse et Rondeur. La bouche est ample avec une finale longue et harmonieuse.

2017

Médaille de Bronze CHALLENGE INTERNATIONAL 2020  
« Bel équilibre et bonne structure. Fruité et épicé. Bonne évolution ».

2016

WINE ENTHUSIAST 89/100

« Le château se trouve au sommet de la petite colline de Picampeau. Son vignoble en pente a produit ce vin bien structuré, épicé, avec beaucoup de fruits structurés et des tanins chauds qui contrastent avec l'acidité parfumée. Ce vin a besoin de temps et sera meilleur à partir de 2022. »

Médaille d'Argent BRUXELLES 2019

« Vin souple à l'identité bordelaise marquée. Beau fruité et tanins légers et souples. »

2012

Médaille d'Argent BRUXELLES

2008

« Robe grenat soutenu à l'aspect évolué. Nez prometteur sur les épices douces, le moka, l'exotisme, le pruneau. La bouche affiche un équilibre harmonieux, des arômes épanouis et multiples, une structure parfaitement fondue. Un millésime léger, alerte, prêt. »

2001

Médaille de Bronze PARIS

2000

Médaille d'Or BORDEAUX



MAISON RIVIERE  
RD 670 Contey 33330 Saint-Emilion  
TEL : +33 (0) 557.555.959 - FAX : +33 (0) 557.555.951