

## LUCCIANUS Amphore

AOC LUSSAC SAINT EMILION

### Vintage 2018

Luccianus is the name of Gallo-Roman origin designating the town of Lussac and its vineyard dating from the 4th century.

This cuvée is a return to ancestral ageing techniques. Uniquely composed of Cabernet Franc from our old vines of 100 years with an ageing in amphora which gives us a very expressive wine with a superb aromatic radiance and very silky tannins all without a woody note.

**Alcohol :** 14 %vol Alc

**Wine estate size:** 46 Ha **Surface area for this cuvée:** 0 ha 50 .

**Density:** 6000 vines/ha. **Average age of vineyard:** around 100 years old. **Soil and subsoil:** Clayey-limestone, white clay and hardpan (iron dross). **Grape varieties:** cabernet franc 100%.

**Fermentation :** traditional **Malolactic** fermentation in

amphora **Ageing wine:** 12 months in Amphora.

**Annual production:** 2000 bottles

**Ageing potential:** more of 10 years

#### **Description:**

-Visual appearance: Beautiful sustained deep purple color

-Bouquet: complex and rich nose with notes of intense fruit and spices.

-Taste: the palate is round and powerful, blending beautiful silky tannins.

**Conservation:** For the 10 years wine, uncorking the bottle 2 hours before serving and eventually settling into the decanter.



### Millésime 2018

Luccianus est le nom d'origine gallo-romain désignant la ville Lussac et son vignoble datant du 4<sup>e</sup> siècle. Cette cuvée est un retour aux techniques d'élevage ancestrales. Uniquement composée de Cabernet Franc issue de nos vieilles vignes de 100 ans avec un élevage en amphore qui nous donne un vin très expressif avec un superbe éclat aromatique et des tanins très soyeux le tout sans note boisée

**Degré :** 14%vol Alc

**Superficie de la propriété :** 46 Ha **Superficie pour cette cuvée :** 0 ha50. **Densité :** 6000 pieds/ha **Age moyen du vignoble :** environ 100 ans. **Sol et sous-sol :** Argilo-calcaire, argiles blanches accompagnées de crasses de fer

**Encépagement :** Cabernet Franc 100%,.

**Fermentation Malo-lactique** en Amphore.

**Élevage :** élevage 12 mois en Amphore

**Production annuel :** 2000 Blles

**Vin de garde :** plus de 10 ans

#### **Dégustation :**

-Apparence visuelle: belle couleur soutenue pourpre profond

-Bouquet: nez complexe et riche avec des notes de fruits intenses et d'épices.

- Goût: la bouche est ronde et puissante, mêlant de beaux tanins soyeux.

**Conservation:** vin de garde de 10 ans. Ouvrir la bouteille 2 heures avant de la servir et éventuellement la décanter en carafe.