

# HAUT LA RULOTTE

## Lussac Saint-Emilion

### LAND

Frankrijk

### REGIO

Bordeaux



### DRUIVENSOORT

80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

### VINIFICATIE

Traditionele Bordelaise vinificatie met een macération (=schilweking) van 2 tot 4 weken onder een gecontroleerde temperatuur van 28°C tot 30°C. De wijn rijpt gedurende 12 maanden op inoex cuves onder een gecontroleerde temperatuur tussen de 10°C en 17°C met dagelijks overpompen om zo tot een maximale fruitextractatie te bekomen.

### OMSCHRIJVING

Een donkerrode wijn met een heldere schitterende spiegeling en een paarse rand. In de neus zwart fruit (zwarte bessen, pruimen...) met een kruidige toets. In de mond een volle wijn met het accent op het zwarte fruit en fijne soepele tannines. Een lange aangename finale.

### WIJN & GERECHT

Ideale begeleider bij pluimwild, wit vlees en kazen.