



VILLA LUCANIUS

Aoc Bordeaux Supérieur

Inédit & Rare



50% Malbec
50% Cabernet Sauvignon



3 Hectares



12 mois / 12 months

Traditionnelle en cuves thermo-régulées. Macération pré-fermentaire pendant 5 jours. Fermentation alcoolique et macération pendant 20 jours à 25°. Élevage en barriques neuves de chêne Français pendant 12 mois.

Traditional winemaking in temperature controlled vats. Maceration during 5 days. Alcoholic fermentation and maceration during 20 days at 25°C. Ageing in French oak barrels during 12 months.

Héritage de l'ère Gallo-Romaine, la Villa LUCANIUS, domaine viticole ancien, située à proximité du domaine familial, aurait été érigée par le beau-frère du célèbre poète Ausone. Cette cuvée élaborée en hommage à Lucanius, issue d'un assemblage de Malbec et de Cabernet Sauvignon, élevée 12 mois en barriques de chêne Français, rassemble Puissance, Elegance, Densité et Finesse. Ce vin complexe est la Quintessence du Millésime 2017.

Legacy to Gallo-Roman era, Villa LUCANIUS, an ancient wine estate, located closed to our family vineyard, was erected by the brother-in-law of the famous poet Ausone. Tribute to Lucanius, this cuvée, aged 12 months in French oak barrels, comes from an elegant blend of Malbec and Cabernet Sauvignon. It offers Power, Elegance, Density and Finesse. Extremely complex, this wine is the Quintessence of great vintage 2017.

Potentiel de garde / Ageing potential :
8 à 15 ans - 8 to 15 years

