

# Château Du Barry

## Lussac Saint Emilion

*Vin plaisant et facile à boire avec une belle matière, un caractère prononcé et des arômes délicats.  
A déguster à 17-18° sur gibiers, viandes rôties et grillées et fromages.*

**SITUATION GÉOGRAPHIQUE :** Au nord-ouest de l'appellation, sur l'un des meilleurs terroirs

**SURFACE EXPLOITEE :** 11 hectares.

**NATURE DU SOL :** Argilo – calcaire

**ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE :** 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc

Age moyen des vignes : 20 ans

**VENDANGES :** Mécaniques

**VINIFICATION :** Traditionnelle en cuves inox. La macération est longue.

**ELEVAGE :** Elevage en barrique de chêne et en cuve avec contrôle de la température.

**PRODUCTION ANNUELLE :** Environ 80 000 bouteilles

