

# Château Thomas

AOC Lussac-Saint-Emilion

CH. THOMAS, né dans la commune de Lussac, porte son illustre nom de famille "St. Emilion" avec grâce et dignité. Composé à base de 80% Merlot associé à 20% Cabernet Franc, ce vin exprime des arômes gourmands et intenses, avec des notes de fruits rouges, soutenus par des accents de poires, de pruneau ou encore d'épices. En bouche, il est élégant et charpenté, velouté, et généreux, avec de la puissance. Si la nature se montre généreuse jusqu'à la fin des vendanges, on obtient cette richesse et cette complexité, la signature d'un grand millésime, ce 2008.

Le territoire de l'AOC Lussac-Saint-Emilion s'étend au nord de la butte de Saint-Emilion. Les terrains viticoles s'étagent de vallons jusqu'à des plateaux, formant un amphithéâtre exposé plein sud. Cette disposition favorise un drainage naturel. Les vignobles bénéficient d'un microclimat maritime avec des hivers doux et des températures modérées en été. Les vignes reposent sur un sol: argilo calcaire, comme la majorité des grands crus à St.-Emilion. Comme à St. Emilion le cépage Merlot domine, ce qui explique son caractère doux et son élégance.

Si vous voulez le boire jeune, il est vivement de conseillé décanter le vin, ou d'utiliser de grands verres pour bien l'aérer.

La viande rouge et blanche, la volaille ou un plateau de fromages se marient par excellence avec ce grand vin de fête.

Une fois à point, nous le conseillons sur un grand dîner de gibier.

Température de service: 16-18°. Potentiel de vieillissement de 5 ans.



Waardig en terecht draagt CH. THOMAS uit de gemeente Lussac zijn prestigevolle familienaam "St. Emilion". Samengesteld op basis van 80% Merlot aangevuld met 20% Cabernet Franc ademt deze wijn nadrukkelijk fijne en intense aroma's van rood zomerfruit met een vleugje peer en pruim en zelfs kruidige toetsen. In de mond toont hij structuur en elegantie, tegelijk krachtig en fluweelzacht. De weergoden bleven erg gunstig gestemd tot na de oogst, zodat 2008 een topjaar werd met grote complexiteit.

Het territorium van Lussac, sateliet van Saint-Emilion, ligt ten noorden van de hoogvlakte van zijn illustere buurgemeente.. De wijngaarden klimmen langs brede trappen omhoog op de flanken van een plateau en vormen een groot amfitheater, pal zuid gericht. Een ideale positie om een natuurlijke afwatering te verzekeren. De wijnstokken gedijen hier in een maritiem microklimaat van zachte winters en lange getemperd warme zomers. De wijnstokken rusten op een klei-kalkbodem zoals het merendeel van de Grands Crus in St.-Emilion. Net als in St.-Emilion voert de Merlot druif hier de absolute boventoon en dit ras staat voor elegante wijnen met een zachtaardig karakter.

Wenst u Ch. Thomas jong te drinken, geef hem dan ruim zuurstof door hem te decanteren of goed te walsen met een glas, bij voorkeur van formaat.

Rood en wit vlees, gevogelte of een goed gevulde kaasplank weet deze feestwijn met glans te begeleiden. Op gevorderde leeftijd, wordt hij de feestelijke partner van wildschotels.

Hij kan ongeveer 5 jaar gunstig ouderen in een goede kelder. Ideale schenktemperatuur 16° tot 18°