



# Château Croix du Rival 2011

*Lussac Saint-Emilion*

Didier Miqueu s'associe à Stephan Von Neipperg (propriétaire des Chx La Mondotte, Canon La Gaffelière, Clos de l'Oratoire, d'Aiguilhe... co-propriétaire de Ch. Guiraud), et acquière en 2007 probablement le plus beau vignoble de l'appellation de Lussac. La propriété est située sur la zone archéologique de la villa gallo-romaine Lucciacus qui a donné son nom à l'actuel village. Ce domaine d'une 20aine d'hectares possède des parcelles de vignes dont certaines ont plus de 50 ans. Le terroir est argilo calcaire et comparable au plateau de Saint Emilion sur lequel s'établissent les meilleurs crus classés (Ausone, Canon, Troplong-Mondot). Le vignoble produit un grand vin dominé par le merlot et typique de ces grands terroirs : l'égal sans conteste des meilleurs grands crus de l'appellation. Ce vin se caractérise par une belle puissance aromatique de fruits rouges, des tannins soyeux et un bel équilibre.

## L'avis de Bordeaux Tradition

Les vins produits par Stephan Von Neipperg sont toujours d'une gourmandise extrême, avec des fruits ramassés à l'optimum de leur maturité. Leur fraîcheur alliée à une puissance et une élégance remarquable en font des vins d'une finesse et gourmandise exceptionnelles.

## Pourquoi acheter ce vin ?

- ∴ Un des meilleurs rapport qualité-prix de notre gamme
- ∴ Un vin prêt à boire

## Fiche technique



Didier Miqueu & Stephan Von Neipperg



Plateau argilo-calcaire



12 Ha en AOC Lussac Saint-Emilion



100% Merlot



Sur lies, 30% à 40% en barriques neuves de chênes français



A son apogée dès maintenant et continuera à se bonifier sur les 5 prochaines années.