

Château Massac Loupiac 2015

Loupiac élégant, mariant le sémillon à un petit appoint de muscadelle. D'un or intense, il conjugue puissance et finesse au bouquet comme au palais. Au nez, la fraîcheur des agrumes, la suavité de l'abricot, une note boisée, une touche balsamique. En bouche, de la concentration, une belle liqueur, et une agréable vivacité qui procure équilibre et longueur. *Both its bouquet and palate combine power and finesse. The nose reveal the freshness of citrus, wooden tone respecting the softness of the aromas. There is fine concentration on the palate and fine volume.*

Récompenses/Awards  +  ★★☆☆



GTIN / Gencod	3760246800181
Cépages <i>Grape variety</i>	90% Sémillon, 10% Muscadelle
Appellation <i>Designation</i>	Loupiac
Sol <i>Soil</i>	Argilo-calcaire et boulbènes. <i>Argilo-calcareous soil and boulbenes.</i>
Vendanges <i>Harvest</i>	Vendanges manuelles par tries successives. <i>Manual harvest step by step after selection.</i>
Vinification <i>Vinification</i>	Pressurage puis fermentation en cuve inox thermo régulée. <i>Direct pressing then fermentation in stainless steel vats.</i>
Elevage <i>Aging</i>	Elevage en fut de chêne. <i>Aging in oak barrels.</i>
Dégustation <i>Serving temperature</i>	Service 6°C à 9°C <i>Serving between 6°C and 9°C</i>
Accords <i>Pairing</i>	Apéritif, Foie gras, Desserts <i>As aperitif, with Foie Gras and Desserts</i>
Conditionnement <i>Packaging</i>	Carton 6 x 75cl (env. 7kg) <i>Boxes 6 bottles 75cl (approx. 7kg)</i>
Garde <i>Aging potential</i>	Jusqu'à 20 ans <i>Up to 20 years</i>
Production <i>Production</i>	30 000 bouteilles par an <i>30 000 bottles per year</i>
Disponibilité <i>Availability</i>	Disponible à l'année <i>Available</i>