

# ALEXIS LICHINE & C<sup>o</sup>

*A Signature of Quality*

ALEXIS LICHINE CRÉMANTS

## CRÉMANT DE BORDEAUX AOP

### Brut Rosé

#### *Cépage*

100% Cabernet franc.

#### *Situation géographique*

Au cœur de l'Entre-deux-Mers, entre la Dordogne et la Garonne.

#### *Vinification*

Les vendanges sont faites à la main et en caissette. La fermentation se déroule à 16-18°C grâce à la maîtrise des températures pour préserver la puissance des arômes et des saveurs. Une deuxième fermentation s'effectue en bouteille pendant 9 mois, avant le dégorgement.

### DEGUSTATION ET RECOMMANDATIONS

#### *Robe*

Ce vin se pare d'une robe rose intense, que vient mettre en valeur des bulles d'une grande finesse.

#### *Nez*

Des senteurs très fines et agréables, avec de fines notes de fruits rouges.

#### *Bouche*

Un vin fin et fruité, à la fois très aromatique et doté d'une finale longue et complexe.

#### *Accords mets-vins*

Parfait à l'apéritif, ses notes fruitées sauront aussi mettre en valeur les tartes raffinées et les cocktails de fruits.

#### *Servir*

de 5 à 7° C.

#### *Durée de conservation*

A consommer dès maintenant ou dans les deux prochaines années.

[www.alexislichine.com](http://www.alexislichine.com)

