



ALEXIS LICHINE & C^o

A Signature of Quality

ALEXIS LICHINE CRÉMANTS

CRÉMANT DE BORDEAUX AOP

Brut

Sols

Argilo-calcaire.

Cépages

70% Sémillon et 30% 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 dorée intense, que vient mettre en valeur des bulles d'une grande finesse.

Nez

Un nez très expressif, composé de fruits jaunes et de brioche.

Bouche

Une bouche à la fois fraîche et équilibrée.

Accords mets-vins

Ce vin saura exprimer pleinement toutes ses saveurs à l'apéritif ou au dessert.

Servir

de 5 à 7° C.

Durée de conservation

A consommer dès maintenant ou dans les deux prochaines années.

www.alexislichine.com

