



ALEXIS  
LICHINE  
& Co

1<sup>ER</sup> ALEXIS LICHINE

## BORDEAUX AOP

### Sauvignon

#### *Sols*

Collines argilo-calcaires.

#### *Cépage*

100 % Sauvignon blanc.

#### *Situation géographique*

Nos vignes sont situées au cœur de l'Entre-deux-Mers, fine langue de terre située entre la Dordogne et la Garonne.

#### *Vinification*

Les raisins sont récoltés dès leur maturité afin d'obtenir un maximum d'arômes. Le vin est confectionné dans des cuves en acier inoxydable à basse température pour préserver ses arômes et élevé sur lies fines afin de lui apporter plus de saveurs.



# ALEXIS LICHINE & Co

*A Signature of Quality*

#### DEGUSTATION ET RECOMMANDATIONS

##### *Robe*

Une robe brillante et cristalline avec des reflets verts.

##### *Nez*

Un nez délicat composé de fruits blancs et d'agrumes.

##### *Bouche*

A la fois sec et doté de notes vives et fines de fruits, ce vin saura vous ravir par sa fin agréable riche en saveurs d'agrumes.

##### *Accords mets-vins*

Parfait en apéritif, ce vin peut aussi accompagner du poisson, des coquillages, des fruits de mer, mais aussi du fromage de chèvre.

##### *Servir*

de 6 à 8 °C.

##### *Durée de conservation*

de 2 à 3 ans.

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