

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

*A Signature of Quality*

1<sup>ER</sup> ALEXIS LICHINE

## BORDEAUX AOP

### Moelleux

#### *Cépages*

Sémillon et Muscadelle.

#### *Situation géographique*

Entre-deux-Mers.

#### *Vinification*

Vinifié dans des cuves en acier inoxydable avec fermentation à basse température (15-16°C).

### DEGUSTATION ET RECOMMANDATIONS

#### *Robe*

Robe jaune or, brillante avec des reflets dorés.

#### *Nez*

Nez floral, bouquet délicat de fruits blancs avec des notes de pêches et de pâte de coing.

#### *Bouche*

Attaque fraîche, palais ample, riche et harmonieux, arômes de fleurs blanches et une douce saveur de miel à la fin.

#### *Accords mets-vins*

Ce vin accompagnera parfaitement le foie gras, les volailles ou des pâtisseries telles que le moelleux au chocolat ou le cake au citron.

#### *Servir*

de 8 à 10°C.

#### *Durée de conservation*

de 1 à 2 ans.

