



ALEXIS
LICHINE
& C^o

1^{ER} ALEXIS LICHINE

BORDEAUX ROSÉ AOP

Bordeaux Rosé

Sols

Coteaux argilo-calcaires, boulbène.

Cépages

40% Merlot, 30% Cabernet franc et 30% Cabernet-Sauvignon.

Situation géographique

Entre-deux-Mers.

Vinification

Les vendanges sont effectuées mécaniquement. La fermentation se déroule à 15°C dans des cuves en acier inoxydable. L'élevage est effectué sur lies fines.

ALEXIS LICHINE & C^o

A Signature of Quality

DEGUSTATION ET RECOMMANDATIONS

Robe

D'une teinte rose saumonée et fraîche.

Nez

Élégant et fruité, il se montre également expressif.

Bouche

Fraîche, elle se révèle équilibrée.

Accords mets-vins

Ce vin sera le partenaire idéal pour les apéritifs, les salades mais aussi les grillades.

Servir

de 8 à 10° C.

Durée de conservation

18 mois.

www.alexislichine.com

