



ALEXIS
LICHINE
& Co

1^{ER} ALEXIS LICHINE

BORDEAUX SUPERIEUR AOP

Bordeaux Supérieur

Sols

Coteaux argilo-calcaires et sols graveleux.

Cépages

60% Merlot, 30% Cabernet-Sauvignon et
10% Cabernet franc.

Situation géographique

Entre-deux-Mers, Blayais et Bourgeais.

Vinification

Les vendanges sont effectuées mécaniquement. La macération préfermentaire se déroule à froid et la fermentation alcoolique à températures maîtrisées. La cuvaison dure entre 3 et 4 semaines. L'élevage se fait en cuves et barriques avec soutirage trimestriel.



ALEXIS LICHINE & Co

A Signature of Quality

DEGUSTATION ET RECOMMANDATIONS

Robe

D'une teinte rubis profonde.

Nez

Puissant et complexe, il concentre les fruits rouges, avec de fines notes d'épices vanillées.

Bouche

Rond et charnu, il sait aussi se montrer élégant avec des tanins mûrs et veloutés.

Accords mets-vins

Ce vin saura accompagner toutes les viandes rouges en sauce, et tous les fromages.

Servir

de 16 à 18°C.

Durée de conservation

de 2 à 4 ans.

www.alexislichine.com