



ALEXIS
LICHINE
& C^o

1^{ER} ALEXIS LICHINE

BORDEAUX AOP

Sols

Argilo-calcaires.

Cépages

80% Merlot, 15% Cabernet-Sauvignon et
5% Cabernet franc.

Situation géographique

Entre-deux-Mers.

Vinification

Une fois arrivé à maturité, les raisins sont
récoltés, et égrappés. Le jus est fermenté
dans un réservoir à température contrôlée
pour préserver les arômes du vin durant 10
à 14 jours.



ALEXIS LICHINE & C^o

A Signature of Quality

DEGUSTATION ET RECOMMANDATIONS

Robe

Une robe brillante de couleur rubis avec des
teintes rouge brique.

Nez

Fin et élégant avec des notes fruitées et
épicées, et une touche d'arômes de vanille.

Bouche

Un vin doux et corsé, bien équilibré avec
un caractère souple et délicat grâce à ses
tanins de velours.

Accords mets-vins

Servir avec toutes sortes de viandes
rouges grillées ou en sauce, gibiers et
fromages comme le camembert, le cantal,
le fromage de chèvre... ou avec une fondue
bourguignonne.

Servir

de 16 à 18°C.

Durée de conservation

2 ans.

www.alexislichine.com