



ALEXIS LICHINE SÉLECTION NOBLESSE

MARGAUX AOP

Grand Vin de Bordeaux

Sols

Graviers, argilo-calcaire et graviers argileux.

Cépages

70% Cabernet-Sauvignon, 20% Merlot, 5% Malbec et 5% Petit Verdot.

Situation géographique

Tout comme un joyau est protégé à l'intérieur de son écrin, le Margaux est abrité au cœur du Médoc. Le Margaux, dont le nom signifie justement « perle » en Grec Ancien, est réputé être le plus féminin des vins du Médoc, de par sa délicatesse et son charme incomparable.

Vinification

Après la récolte manuelle, le vin est élaboré selon la vinification traditionnelle en cuves d'acier à température contrôlée afin de permettre une bonne tenue des arômes pendant 2 à 3 semaines. A sa maturité, le vin est ensuite embouteillé directement à la propriété.

ALEXIS LICHINE & Co

A Signature of Quality

DEGUSTATION ET RECOMMANDATIONS

Robe

Une profonde robe rouge aux reflets tuilés.

Nez

Un nez intense de cassis, de cerises noires, de vanille et de pruneau.

Bouche

En bouche, il révèle un caractère ample. Ses tanins sont puissants et ronds avec une longue finale fruitée et épicée.

Accords mets-vins

Jeune, ce vin peut être dégusté avec des viandes grillées et des plats relevés, plus âgé il s'accorde parfaitement avec des gibiers à plumes et des viandes en sauce.

Servir

de 16 à 18 °C.

Durée de conservation

de 1 à 6 ans avec évolution du profil sensoriel.

www.alexislichine.com