



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](http://www.alexislichine.com)