



ALEXIS LICHINE & C^o

A Signature of Quality

ALEXIS LICHINE SÉLECTION NOBLESSE

MÉDOC AOP

Grand Vin de Bordeaux

Sols

Graveleux.

Cépages

75% Cabernet-Sauvignon, 15% Merlot, 5% Malbec et 5% Petit Verdot.

Vinification

Le terroir du Médoc s'étend sur la rive gauche de la Garonne. Les appellations de ces terroirs produisent de remarquables vins rouges puissants et complexes avec une persistance aromatique exceptionnelle. Un grand nombre de vins de Bordeaux classés sont produits dans le Médoc.

DEGUSTATION ET RECOMMANDATIONS

Robe

Une robe brillante rouge foncé et avec des teintes pourpres.

Nez

Un bouquet puissant et complexe avec des arômes dominants de fruits rouges, de prunes et de cassis, ainsi que des notes de grillées et de vanille.

Bouche

En bouche, il saura séduire par sa bonne structure avec des tannins puissants caractéristiques des Médoc, mais également par sa fin constituée de légers arômes de fruits rouges et de notes de réglisse.

Accords mets-vins

Ce vin sera l'accompagnement parfait pour toutes les viandes rouges grillées et en sauce, le gibier ainsi que tout type de fromages.

Servir

de 16 à 18 °C.

Durée de conservation

de 1 à 6 ans, avec évolution du profil sensoriel.

