



ALEXIS LICHINE & Co

A Signature of Quality

ALEXIS LICHINE SÉLECTION NOBLESSE

BORDEAUX AOP

Merlot Cabernet-Sauvignon

Sols

Argilo-calcaires.

Cépages

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

Vinification

Une fois arrivés 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.

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

Ce vin s'accompagne idéalement avec des
viandes rouges grillées ou en sauce, du gibier
ou des fromages doux.

Servir

de 16 à 18°C.

Durée de conservation

de 2 à 4 ans.



www.alexislichine.com