



**ALEXIS
LICHINE
& Co**

VIN DE BORDEAUX

PRODUIT DE FRANCE

BORDEAUX
APPELLATION BORDEAUX CONTRÔLÉE
MOELLEUX



ALEXIS LICHINE SÉLECTION NOBLESSE

BORDEAUX AOP

Moelleux

Sols

Collines argilo-calcaires.

Cépages

Sémillon et Muscadelle.

Situation géographique

Entre-deux-Mers.

Vinification

Vinifié dans des cuves en acier inoxydable avec fermentation à basse température (15-16°C).

ALEXIS LICHINE & Co

A Signature of Quality

DEGUSTATION ET RECOMMANDATIONS

Robe

Robe jaune or, brillante avec des reflets dorés.

Nez

Nez floral, bouquet délicat de fruits blancs avec des notes de pêches et de pâte de coing.

Bouche

Attaque fraîche, palais ample, riche et harmonieux, arômes de fleurs blanches et une douce saveur de miel à la fin.

Accords mets-vins

Ce vin accompagnera parfaitement le foie gras, les volailles ou des pâtisseries telles que le moelleux au chocolat ou le cake au citron.

Servir

de 8 à 10°C.

Durée de conservation

de 1 à 2 ans.



www.alexislichine.com