



ALEXIS LICHINE SÉLECTION NOBLESSE

SAINT-ÉMILION AOP

Grand Vin de Bordeaux

Sols

Pentes argilo-calcaires et argilo-sableuses.

Cépages

95% Merlot et 5% Cabernet franc.

Situation géographique

Le vignoble de Saint-Émilion est une région entourant la célèbre ville éponyme, patrimoine mondial de l'UNESCO, située sur la rive droite de Bordeaux. Saint-Émilion est une appellation viticole importante de Bordeaux, produisant certains des vins les plus réputés au monde. La ville de Saint-Émilion est fameuse tant pour ses vins que pour son riche patrimoine architectural.

Vinification

Ce vin est élaboré selon la méthode de vinification traditionnelle en cuves d'acier inoxydable. Ce processus est long et dure de 2 à 3 semaines. Une fois la vinification effectuée, le vin est élevé et décuvé tout les 3 mois.

ALEXIS LICHINE & C^o

A Signature of Quality

DEGUSTATION ET RECOMMANDATIONS

Robe

De belles teintes grenats avec des reflets rouge rubis.

Nez

Une aromatique subtile composée d'amandes et de rose avec un soupçon de fruits rouges.

Bouche

Une finale qui sait être élégante et fruitée tout en affichant de légères notes épicées.

Accords mets-vins

Ce vin saura sublimer vos viandes rouges, civets, gibiers, côtes de veau grand-mère, mais aussi vos fromages et même vos tartes aux fraises sauvages.

Servir

de 16 à 18 °C.

Durée de conservation

de 7 à 15 ans.

www.alexislichine.com