ALEXIS LICHINE CRÉMANTS

CRÉMANT DE BORDEAUX AOP

Brut

Rebsorten
70% Sémillon und 30% Cabernet Franc.

Geografische Lage
Im Herzen der Region Entre-deux-Mers, zwischen Dordogne und Garonne gelegen.

Weinbereitung
Die Trauben werden von Hand gelesen und in Kisten gelegt. Die Gärung erfolgt bei 16-18°C mit Temperaturkontrolle, um die Kraft der Aromen und Geschmacksnoten zu erhalten. Eine zweite Gärung erfolgt über 9 Monate in der Flasche, bevor der Wein degorgiert wird.

Boden
Lehm- und kalkhaltig.

ALEXIS LICHINE & Co

A Signature of Quality

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe
Dieser Wein besitzt eine intensive, goldene Farbe, die von den extrem feinen Schaumperlen unterstrichen wird.

In der Nase
Ein sehr ausdrucksstarkes Bukett nach gelben Früchten und Brioche.

Am Gaumen
Frisch und gleichzeitig ausgewogen am Gaumen.

Empfehlungen
Dieser Wein entfaltet seinen Geschmack am besten als Aperitif oder zum Dessert.

Serviertemperatur
8 bis 10°C.

Lagerfähigkeit
Sofort trinkbar oder in den nächsten Jahren.

www.alexislichine.com