



ALEXIS
LICHINE
& Co

ALEXIS LICHINE & Co

A Signature of Quality

1^{ER} ALEXIS LICHINE

BORDEAUX AOP

Rebsorten

80% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon und
5% Cabernet franc.

Weinbereitung

Sobald die Trauben die perfekte Reife erreicht haben, werden sie geerntet und entrappt. Der Saft gärt 10 bis 14 Tage lang in einem Behälter bei kontrollierter Temperatur, um die Weinaromen zu erhalten.

Boden

Lehm- und kalkhaltig.

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe

Ein glänzendes Rubinrot mit ziegelsteinroten Abstufungen.

In der Nase

Fein und elegant mit Frucht- und Gewürznoten sowie einem Hauch Vanillearoma.

Am Gaumen

Ein süßer und vollmundiger Wein, schön ausgewogen mit samtigen Tanninen, die ihm weiche und zarte Eigenschaften verleihen.

Empfehlungen

Zu sämtlichen dunklen Fleischsorten servieren, gegrillt oder mit Soße, Wild und Käsesorten wie Camembert, Cantal, Ziegenkäse... auch zu Fondue Bourguignonne.

Serviertemperatur

16 bis 18°C.

Lagerfähigkeit

2 bis 4 Jahre.

