

ALEXIS LICHINE & C^o

A Signature of Quality

1^{ER} ALEXIS LICHINE

BORDEAUX AOP

Sauvignon

Rebsorte

100% Sauvignon blanc

Geografische Lage

Entre-deux-Mers.

Weinbereitung

Die Trauben werden geerntet, sobald sie reif sind, um so viele Aromen wie möglich zu erhalten. Der Wein wird in Edelstahltanks bei niedriger Temperatur bereitet, um seine Aromen zu erhalten, und auf dünnem Trub ausgebaut, um ihm zusätzliche Geschmacksnoten zu verleihen.

Boden

Lehm- und kalkhaltige Hügel.

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:

Farb

Eine kristallglänzende Farbe mit Grünschimmer.

In der Nase

Ein zartes Bukett aus hellen Früchten und Zitrusfrüchten.

Am Gaumen

Trocken und gleichzeitig feine und kräftige Fruchtnoten, ein Wein, der Sie mit seinem angenehmen Abgang nach Zitrusfrüchten entzücken wird.

Empfehlungen

Ein perfekter Wein als Aperitif, der ebenso gut zu Fisch, Muscheln und Meeresfrüchten passt, aber auch zu Ziegenkäse.

Serviertemperatur

6 bis 8 °C.

Lagerfähigkeit

2 bis 3 Jahre.

