ALEXIS LICHINE & Co

A Signature of Quality

1ER ALEXIS LICHINE

BORDEAUX SUPERIEUR AOP

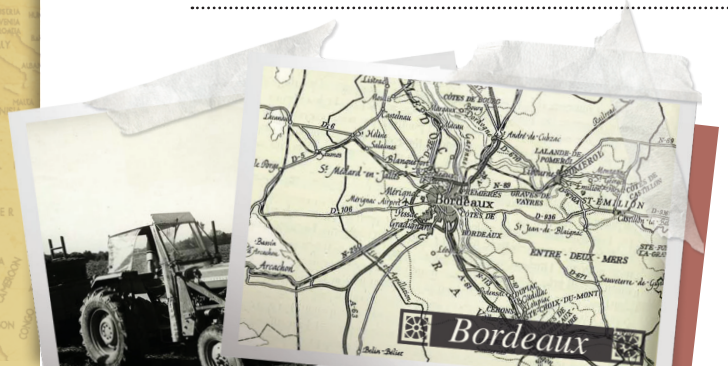
Bordeaux Supérieur

Rebsorten
60% Merlot, 10% Cabernet Franc und 30% Cabernet Sauvignon.

Geografische Lage
Entre-deux-Mers sowie im Blayais und Bourgeais.

Weinbereitung
Die Weinlese erfolgt mechanisch. Das Einmaischen vor der Gärung erfolgt kalt, die Alkoholgärung bei kontrollierter Temperatur. Die Maischegärung dauert 3 bis 4 Wochen. Ausbau in Tanks und Eichenfässern mit Abstich alle drei Monate.

Boden
Lehmig-kalkige Hänge und Kiesböden.



SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe
Von tiefer, rubinroter Farbe.

In der Nase
Ein kräftiger und komplexer Wein, der rote Früchte in sich konzentriert und feine Vanillegewürznoten.

Am Gaumen
Ein runder, fleischiger Wein, der mit seinen reifen, samtigen Tanninen auch Eleganz zeigen kann.

Empfehlungen
Dieser Wein passt zu allen Gerichten aus dunklen Fleischsorten mit Soße und allen Käsesorten.

Serviertemperatur
16 bis 18°C.

Lagerfähigkeit
2 Jahre.

www.alexislichine.com