

ALEXIS LICHINE & C^o

A Signature of Quality

1^{ER} ALEXIS LICHINE

BORDEAUX ROSÉ AOP

Roséwein

Rebsorten

40% Merlot, 30% Cabernet Franc und 30% Cabernet Sauvignon.

Geografische Lage

Entre-deux-Mers.

Weinbereitung

Die Weinlese erfolgt mechanisch. Die Gärung erfolgt bei 15°C in Edelstahltanks. Ausbau auf dünnem Trub.

Boden

Lehm- und kalkhaltige Hänge, Boulbène.

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:

Farbe

Lachrosa Farbschimmer, frisch.

In der Nase

Ein eleganter, fruchtiger Wein, der sich auch als ausdrucksstark erweist.

Am Gaumen

Frisch, zeigt Ausgewogenheit.

Empfehlungen

Dieser Wein passt perfekt zum Aperitif und zu Salaten, aber auch zu Gegrilltem.

Serviertemperatur

8 bis 10°C.

Lagerfähigkeit

18 Monate.

www.alexislichine.com

