



# ALEXIS LICHINE & Co

*A Signature of Quality*

ALEXIS LICHINE SÉLECTION NOBLESSE

## MARGAUX AOP

### Grand Vin de Bordeaux

#### *Rebsorten*

70% Cabernet-Sauvignon, 20% Merlot, 5% Malbec und 5% Petit Verdot.

#### *Weinbereitung*

Nach der Handlese wird der Wein nach traditioneller Bereitungsart in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur zwischen 28 und 34°C ausgebaut, damit sich die Aromen gut halten. Zweimal täglich wird umgepumpt, mit oder ohne Belüftung. Das Einmischen dauert 4 bis 5 Wochen. Dann wird der Wein 12 Monate lang in neuen französischen Eichenfässern ausgebaut.

#### *Boden*

Kies, lehm- und kalkhaltige Boden und Lehm kies.

#### SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

##### *Farbe*

Eine tiefrote Farbe mit ziegelsteinrotem Schimmer.

##### *In der Nase*

Intensiv nach schwarzer Johannisbeere, Vanille und Backpflaume.

##### *Am Gaumen*

Am Gaumen erweist er sich als weit. Seine Tannine sind kräftig und rund mit einem langen fruchtigen und würzigen Abgang.

##### *Empfehlungen*

Als junger Wein kann er zu Grillfleisch und stark gewürzten Speisen getrunken werden. Als älterer Wein passt er hervorragend zu Wildgeflügel und Fleischgerichten mit Soße.

##### *Serviertemperatur*

16 bis 18 °C.

[www.alexislichine.com](http://www.alexislichine.com)