



# ALEXIS LICHINE & C<sup>o</sup>

*A Signature of Quality*

ALEXIS LICHINE SÉLECTION NOBLESSE

## MÉDOC AOP

### Grand Vin de Bordeaux

#### *Rebsorten*

75% Cabernet-Sauvignon, 15% Merlot, 5% Malbec und Petit Verdot.

#### *Geografische Lage*

Das Médoc-Terroir erstreckt sich am linken Garonne-Ufer. Die Appellationen dieses Gebiets bringen bemerkenswerte kräftige und komplexe Rotweine hervor mit außergewöhnlich lang anhaltenden Aromen. Zahlreiche Bordeaux-Weine mit Herkunftsbezeichnung werden im Médoc bereitet.

#### *Weinbereitung*

Nach der Handlese wird der Wein 2 bis 3 Wochen lang nach traditioneller Bereitungsart in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur ausgebaut, damit sich die Aromen gut halten. Nach Ende der Reifezeit wird der Wein direkt am Weingut abgefüllt.

#### *Boden*

Kies.

#### SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

##### *Farbe*

Eine dunkelrot glänzende Farbe mit purpurroten Nuancen.

##### *In der Nase*

Ein kräftiges und komplexes Bukett mit dominanten Aromen nach roten Früchten, Pflaumen und schwarzer Johannisbeere sowie mit Grillnoten und Vanillenoten.

##### *Am Gaumen*

Verführerisch durch seine angenehme Struktur mit dem für den Médoc typischen kräftigen Tanninen, aber auch durch seinen Abgang aus leichten Aromen nach roten Früchten und Süßholznoten.

##### *Speiseempfehlungen*

Dieser Wein passt perfekt zu allen gegrillten dunklen Fleischsorten und Soßengerichten sowie zu Wild und allen Käsesorten.

##### *Serviertemperatur*

16 bis 18°C.

##### *Lagerfähigkeit*

1 bis 6 Jahre, mit Intensivierung des sensorischen Profils.