ALEXIS LICHINE SÉLECTION NOBLESSE

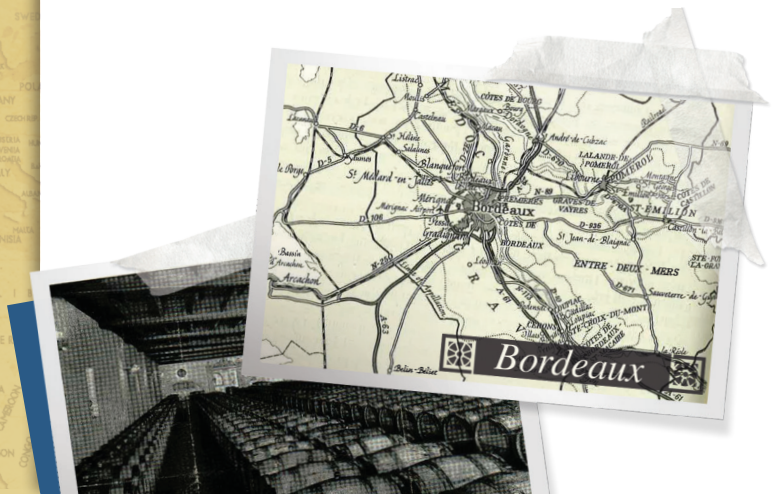
BORDEAUX AOP

Merlot Cabernet-Sauvignon

Rebsorten
80% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon und 5% Cabernet Franc.

Weinbereitung
Sobald die Trauben die perfekte Reife erreicht haben, werden sie geerntet und entrappt. Der Saft gärt 10 bis 14 Tage lang in einem Behälter bei kontrollierter Temperatur, um die Weinaromen zu erhalten.

Boden
Lehm- und kalkhaltig.



ALEXIS LICHINE & Co

A Signature of Quality

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe
Ein glänzendes Rubinrot mit ziegelsteinroten Abstufungen.

In der Nase
Fein und elegant mit Frucht- und Gewürznoten sowie einem Hauch Vanillearoma.

Am Gaumen
Ein süßer und vollmundiger Wein, schön ausgewogen mit samtigen Tanninen, die ihm weiche und zarte Eigenschaften verleihen.

Empfehlungen
Zu sämtlichen dunklen Fleischsorten servieren, gegrillt oder mit Soße, Wild und Käsesorten wie Camembert, Cantal, Ziegenkäse...auch zu Fondue Bourguignonne.

Serviertemperatur
16 bis 18°C.

Lagerfähigkeit
2 bis 4 Jahre.

www.alexislichine.com