



ALEXIS LICHINE SÉLECTION NOBLESSE

SAINT-ÉMILION AOP

Grand Vin de Bordeaux

Rebsorten

95% Merlot und 5% Cabernet Franc.

Geografische Lage

Das Weinbaugebiet Saint-Émilion liegt nahe der gleichnamigen Stadt, die zum Weltkulturerbe der UNSECO gehört, östlich von Bordeaux. Saint-Émilion ist eine bedeutende Appellation im Bordeaux. Einige ihrer Weine gehören zu den berühmtesten der Welt. Die Stadt Saint-Émilion ist nicht nur für ihre Weine berühmt, sondern auch für ihr reichhaltiges architektonisches Erbe.

Weinbereitung

Dieser Wein wird nach traditioneller Weinbereitungsmethode im Edelstahltank ausgebaut. Es ist ein langer Prozess, der 2 bis 3 Wochen dauert. Sobald die Weinbereitung beendet ist, wird der Wein ausgebaut und alle 3 Monate abgestochen.

Boden

Lehm- und kalkhaltige Hänge sowie lehmig-sandiger Boden.

ALEXIS LICHINE & Co

A Signature of Quality

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe

Schöne granatrote Farbnuancen mit rubinrotem Schimmer.

In der Nase

Ein subtiles Bukett aus Mandel und Rose mit einem Hauch roter Früchte.

Am Gaumen

Ein Abgang, der sich gekonnt elegant und fruchtig zeigt, mit leichten Gewürznoten.

Empfehlungen

Dieser Wein unterstreicht Speisen aus dunklen Fleischsorten, Hasenpfeffer, Wild oder Kalbskoteletts nach Großmutter's Art auf elegante Weise und passt außerdem perfekt zu Käse und Walderdbeeren-Tarte.

Serviertemperatur

16 bis 18 °C.

Lagerfähigkeit

7 bis 15 Jahre.

www.alexislichine.com