

CHÂTEAU DE LISENNES

Claret de Lisennes 2022 AOC Bordeaux Claret

Le Claret est un vin à mi-chemin entre le rouge et le rosé : il est récolté en même temps que les rouges avec une macération d'environ 48h.

Notes de dégustation

*“Une jolie robe rose framboise. Le nez expressif est marqué par des notes de fruits rouges (cerise griotte, groseille).
Attaque souple, joli volume ample, enrobé, succulent en bouche, épanoui et prenant un accent épice marqué.
Un claret gourmand comme on les aime !”*

Informations techniques :

Cépages : 56% Cabernet Franc, 44% Merlot

Degré d'alcool : 13,5%

Age moyen des vignes : 25 ans | **Type de sol :** Argilo-calcaire

Macération : 48h

Vinification : Cuves Inox thermo-régulées

Potentiel de garde : 2023 – 2025

Accompagnement : Grillades, salades, apéritif, poisson

Température de service idéale : 8-10°C

Conditionnement : 75 cl en cartons de 6 bouteilles,
37,5 cl en cartons de 12 demies, Bag-In-Box de 5L

Certifications environnementales : Terra Vitis – Agriculture Raisonnable, Haute Valeur Environnementale (HVE III)

