

CHÂTEAU DE LISENNES

Lisennes – Vin Méthode Nature 2022 AOC Bordeaux - Vin Méthode Nature

Une cuvée généreuse

Nos parcelles sont cultivées selon les règles de l'Agriculture Biologique depuis 2010. Cette cuvée est issue d'une parcelle de Merlot vendangée manuellement. La vinification se fait le plus naturellement possible : aucun ajout de soufre et fermentations en levures indigènes. Ce vin n'est ni collé, ni filtré.

Nos terroirs sont majoritairement argileux : ils permettent de produire des vins frais et élégants.

Notes de dégustation

“Un 100% Merlot qui représente la philosophie du domaine : simplicité et générosité. Ce vin exprime des arômes de fruits rouges bien mûrs. Une rondeur et un équilibre sans fausse note : c'est un vin plein de gourmandise à boire dans sa jeunesse.”

Informations techniques

Cépages : 100% Merlot

Degré d'alcool : 13,5%

Age moyen des vignes : 15 ans | **Type de sol :** Argilo-calcaire

Vinification et élevage : En cuves Inox Thermo-régulées

Potentiel de garde : 2023 – 2025

Accompagnement : Viande rouge, Cuisine Asiatique, Cuisine Italienne...

Température idéale : 16°C

Conditionnement : 75 cl en cartons de 6 bouteilles

Certifications : Vin Biologique “Méthode Nature”





LISENNES



Bouchon "Delta" fabriqué par la société Bourrassé dans les Landes à partir de liège du Portugal

Cire fabriquée à Nantes par la famille Lepeltier depuis 1933 (d'origine végétale et minérale à hauteur de 83%)

Bouteille type "bourgogne" teinte "feuille morte" fabriquée dans la région Lyonnaise

Vin issu des raisins de la parcelle de "l'Ormeraie" sur notre propriété familiale près de Bordeaux. Vinifié sans aucun additif (100% raisins !)

Etiquette imprimée dans la région Bordelaise sur du papier Clairefontaine fabriqué en France à partir de bois provenant de forêts certifiées FSC



Carton couleur "écru" fabriqué par la société Maubrac à St Loubès près de Bordeaux

