



## Blanc de Lisennes 2021

AOC Entre-deux-Mers

Un bel Entre-deux-Mers frais et délicat

### Notes de dégustation

*“Souple et expressif, cet Entre-Deux-Mers se caractérise par son bouquet très aromatique de fruits exotiques, de pamplemousse et de citron. La bouche exprime ces mêmes arômes de fruits exotiques et d'agrumes. La finale est longue et fruitée.”*

### Informations techniques

**Cépages:** 34% Muscadelle, 33% Sémillon, 12% Sauvignon blanc, 11% Sauvignon Blanc, 10% Colombard.

**Degré alcool :** 11.5%

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

**Acidité totale :** 4.39g/l

**Altitude :** Entre 83 et 124 mètres

**Potentiel de garde:** 2022 – 2024

**Accompagnement:** Fruits de mer, poisson grillé, salades, apéritif

**Température idéale:** 6-10°C

**Conditionnement:** 75 cl en cartons de 6 bouteilles,  
37.5 cl en cartons de 12 demies.

