



**Château de Lisennes**  
**Cuvée Tradition 2018**  
AOC Bordeaux Supérieur

**Un Bordeaux Supérieur typique,  
suave et élégant.**

**Notes de dégustation**

« Belle robe rouge Bordeaux, sombre, vive et brillante. Au nez ce vin présente une grande finesse et une fraîcheur aromatique avec des épices, des fruits rouges et de la réglisse. L'attaque en bouche est souple et suave.

La bouche est délicate avec des tanins bien fondus et charnus. Une finale longue et élégante, avec des arômes d'épices et de fruits bien mûrs. »

**Informations techniques**

**Cépages** : 90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon,

**Degré d'alcool** : 13%

**Soufre total** : 64mg/L

**Elevage** : 12 mois en fûts de chêne français

**Age moyen des vignes** : 30 ans

**Type de sol** : Argilo-calcaire

**Potentiel de garde**: 2020 – 2025

**Accompagnement** : Agneau, entrecôte de bœuf, fromages

**Température idéale de dégustation** : 16°C

**Conditionnement** : 75 cl en cartons de 6 bouteilles

**Certifications environnementales** : Terra Vitis – Agriculture Raisonnée- Haute Valeur Environnementale niveau III (HVE III)

