



Blanc de Lisennes 2019

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: 50% Sauvignon Blanc, 25% Sémillon, 25% Muscadelle,
Degré alcool : 13%

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

Potentiel de garde: 2020 – 2022

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

Température idéale: 6-10°C

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

