

LISENNES

Blanc de Lisennes 2022 AOC **Entre-deux-Mers**

Un 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 : 65% Muscadelle, 20% Sémillon, 15% Sauvignon Blanc

Degré alcool : 13%

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

Potentiel de garde : 2023 – 2025

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

Température idéale : 6-8°C

Conditionnement : 75 cl en cartons de 6 bouteilles,