



Claret de Lisennes 2020

AOC Bordeaux Claret

Un rosé gastronomique

Notes de dégustation

*“Une jolie robe rose framboise. Le nez expressif est marqué par des notes de fruits rouges (cerise griotte, groseille).
Attaque souple, joli volume ample, enrobé, succulent en bouche, épanoui et prenant un accent épicé marqué.
Un claret gourmand comme on les aime !”*

Informations techniques

Cépages : 75% Merlot, 22% Cabernet Franc, 3% Cabernet Sauvignon | **Degré d'alcool :** 13.50%
Age moyen des vignes : 25 ans | **Type de sol :** Argilo-calcaire
Potentiel de garde : 2021 – 2023
Accompagnement : Grillades, salades, apéritif, poisson
Température de service idéale: 8-10°C
Conditionnement: 75 cl en cartons de 6 ou 12 bouteilles, 37,5 cl en cartons de 12 demies, Bag-In-Box de 5L
Certifications environnementales: Terra Vitis – Agriculture Raisonnée, Haute Valeur Environnementale (HVE III)

