

CHÂTEAU DE LISENNES



Claret de Lisennes 2021 AOC Bordeaux Claret

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 : 76% Merlot, 24% Cabernet Franc

Degré d'alcool : 12%

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

Macération : 48h

Vinification : Cuves Inox thermo-régulées

Potentiel de garde : 2022 – 2024

Accompagnement : Grillades, salades, apéritif, poisson

Température de service idéale: 8-10°C

Conditionnement: 75 cl en cartons de 6 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)



Or Concours de Lyon 2022