

CHÂTEAU DE LISENNES

Lisennes – Vin Méthode Nature 2022 AOC Bordeaux – Vin Méthode Nature

Une cuvée généreuse

Nos parcelles sont cultivées selon les règles de l'Agriculture Biologique depuis 2010. Cette cuvée est issue d'une parcelle de Merlot vendangée manuellement. La vinification se fait le plus naturellement possible : aucun ajout de soufre, levures indigènes, ce vin n'est ni collé, ni filtré. Nos terroirs sont majoritairement argileux : ils permettent de produire des vins frais et élégants.

Notes de dégustation

“Un 100% Merlot qui représente la philosophie du domaine : simplicité et générosité. Ce vin exprime des arômes de fruits rouges bien mûrs. Une rondeur et un équilibre sans fausse note : c'est un vin plein de gourmandise à boire dans sa jeunesse.”

Informations techniques

Cépages : 100% Merlot

Degré d'alcool : 13,5%

Age moyen des vignes : 15 ans | **Type de sol :** Argilo-calcaire

Vinification et élevage : En cuves Inox Thermo-régulées

Potentiel de garde : 2023 – 2025

Accompagnement : Viande rouge, Cuisine Asiatique, Cuisine Italienne...

Température idéale : 16°C

Conditionnement : 75 cl en cartons de 6 bouteilles

Certifications : Vin Méthode Nature, Ecocert, Vegan, Sans Sulfites Ajoutés, HVE III, Terra Vitis

