

# LISENNES

## Blanc de Lisennes 2024 AOC **Entre-deux-Mers**

### Un Entre-deux-Mers frais et délicat



#### Notes de dégustation

*“Cultivé au cœur de l’Entre-Deux-Mers et élaboré à partir des cépages Sémillon, Muscadelle et Sauvignon, ce vin est vif et fruité sur des notes de citron et de pamplemousse.*

*Il sera le compagnon idéal des poissons et fruits de mer mais aussi des viandes blanches ou du fromage de chèvre.”*

#### Informations techniques

**Cépages :** 57% Sauvignon Blanc, 41% Sémillon, 2% Muscadelle

**Degré alcool :** 11%

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

**Potentiel de garde :** 2025 – 2028

**Accompagnement :** Fruits de mer, poisson grillé, viande blanche

**Température idéale :** 6-8°C

**Conditionnement :** 75 cl en cartons de 6 bouteilles,