



Château de Lisennes
Cuvée Tradition 2018
AOC Bordeaux Supérieur

**Un Bordeaux Supérieur typique,
suave et élégant.**



Notes de dégustation

« Belle robe rouge Bordeaux, sombre, vive et brillante. Au nez ce vin présente une grande finesse et une fraîcheur aromatique avec des épices, des fruits rouges et de la réglisse. L'attaque en bouche est souple et suave.

La bouche est délicate avec des tanins bien fondus et charnus. Une finale longue et élégante, avec des arômes d'épices et de fruits bien mûrs. »

Informations techniques

Cépages : 90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon,

Degré d'alcool : 13%

Soufre total : 64mg/L

Elevage : 12 mois : 20% en fûts neufs de 400L et 80% en cuve

Age moyen des vignes : 30 ans

Type de sol : Argilo-calcaire

Potentiel de garde: 2020 – 2027

Accompagnement : Agneau, entrecôte de bœuf, fromages

Température idéale de dégustation : 16°C

Conditionnement : 75 cl en cartons de 6 bouteilles

Certifications environnementales : Terra Vitis – Agriculture Raisonnée- Haute Valeur Environnementale niveau III (HVE III)

