

LISENNES

Crémant Blanc Bulles de Lisennes

AOC Crémant de Bordeaux

Notes de dégustation

“Une bulle droite, aux arômes de citron et de fleurs blanches, très franche, qui séduit par sa fraîcheur et son équilibre. Parfaite à l’apéritif, sur des poissons marinés par exemple.”

Informations techniques :

Les vendanges sont exclusivement manuelles, et l'acheminement du raisin se fait en palox ajourées. La méthode d'élaboration est traditionnelle, suivant la méthode champenoise : pressurage, première fermentation, prise de mousse en bouteille pour la 2ème fermentation, élevage, remuage, dégorgement et tirage. Ce Crémant est élevé pendant au minimum 12 mois sur lattes afin que se développent ses qualités aromatiques et gustatives.

Cépages : Merlot, Cabernet Franc, Sémillon

Degré d'alcool : 12%

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

Potentiel de garde : 2025 – 2028

Accompagnement : Apéritif, huîtres, foie gras, tartes aux fruits

Température idéale : 7-10°C

Conditionnement : 75 cl en cartons de 6

