



Château de Lisennes Cuvée Prestige 2018 AOC Bordeaux Supérieur

Un Bordeaux Supérieur expressif et élégant

Note de dégustation

« Jolie robe sombre, rouge grenat, reflets violines, limpide et brillante. Le nez est expressif et complexe avec des arômes de fruits mûrs : cerise griotte, groseille, cassis, d'épices (poivre) et un boisé fin et délicat avec des notes toastées. L'attaque en bouche est suave. Bonne structure tannique, riche, élégante avec des tanins veloutés. Finale longue, marquée par la réglisse, le boisé et les fruits noirs.»

Informations techniques

Cépages : 70% Merlot, 13% Cabernet Franc, 17% Cabernet Sauvignon

Elevage : 12 mois en barriques **Degrés d'alcool** : 13%

Age moyen des vignes : 40 ans | **Type de sol** : Argilo-calcaire

Potentiel de garde : 2021 – 2028

Accompagnement : Veau, agneau, viandes rouges, risotto, fromages

Température de dégustation idéale : 16°C

Conditionnement : 75 cl en cartons de 6 bouteilles, 150 cl en cartons de 3 ou 6 magnums

Certification environnementale : Terra Vitis – Agriculture Raisonnée- Haute Valeur environnementale III (HVE III)



Médaille d'Argent Concours de Bordeaux