



## Blanc de Lisennes 2016

AOC Entre-deux-Mers



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

#### Notes de dégustation

*“Souple et expressif, cet Entre-Deux-Mers se caractérise par son bouquet très aromatique de fruits exotiques, de pamplemousse et de citron. La bouche exprime ces mêmes arômes de fruits exotiques et d'agrumes. La finale est longue et fruitée.”*

#### Informations techniques

**Cépages:** 45% Sémillon, 35% Sauvignon, 20% Muscadelle

**Degré alcool :** 13%

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

**Potentiel de garde:** 2017 – 2019

**Accompagnement:** Fruits de mer, poisson grillé, volaille, salades

**Température idéale:** 6-10°C

**Conditionnement:** 75 cl en cartons de 6 ou 12 bouteilles  
37.5 cl en cartons de 12 bouteilles



Or Gilbert & Gaillard 2017