



Clairet de Lisennes 2017

AOC Bordeaux Clairet

Un excellent rosé frais et gourmand

Notes de dégustation

“Une jolie robe brillante. Le nez expressif est marqué par des notes de fruits rouges (cerise griotte, fraise, framboise). Très belle fraîcheur en bouche avec une attaque franche et soyeuse. On retrouve ensuite les arômes de fruits rouges, très gourmands. La finale est fraîche et longue. Un rosé gastronomique!”

Informations techniques

Cépages : 52% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 18% Cabernet Franc | **Degré d'alcool :** 12%
Age moyen des vignes : 25 ans | **Type de sol :** Argilo-calcaire
Potentiel de garde : 2018 – 2020
Accompagnement : Grillades, salades, apéritif, poisson
Température de service idéale: 8-10°C
Conditionnement: 75 cl en cartons de 6 ou 12 bouteilles, 37,5 cl en cartons de 12 demies, Bag-In-Box de 5L
Certifications environnementales: Terra Vitis – Agriculture Raisonnée, Haute Valeur Environnementale (HVE III)



Or Gilbert & Gaillard 2018 | Argent Challenge International du Vin 2018
Oscar des Bordeaux 2018

Sélectionné par le CIVB pour représenter l'appellation AOC Bordeaux Clairet