

# CHÂTEAU DE LISENNES

## Clairnet de Lisennes 2024 AOC Bordeaux Clairnet

Le Clairnet est un vin à mi-chemin entre le rouge et le rosé : il est récolté en même temps que les rouges avec une macération d'environ 48h.

### Notes de dégustation

*“Une jolie robe rose framboise. Le nez expressif est marqué par des notes de fruits rouges (cerise griotte, groseille).*

*Attaque souple, joli volume ample, enrobé, succulent en bouche, épanoui et prenant un accent épicé marqué.*

*Un clairnet gourmand comme on les aime !”*

### Informations techniques :

**Cépages :** 51% Merlot, 40% Cabernet Franc, 5% Malbec, 4% Cabernet Sauvignon

**Degré d'alcool :** 12%

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

**Macération :** 48h

**Vinification :** Cuves Inox thermo-régulées

**Potentiel de garde :** 2025 – 2027

**Accompagnement :** Grillades, salades, apéritif, poisson

**Température de service idéale :** 8-10°C

**Conditionnement :** 75 cl en cartons de 6 bouteilles, Bag-In-Box de 5L

**Certifications environnementales :** Agriculture Biologique - Terra Vitis - Agriculture Raisonnée, Haute Valeur Environnementale (HVE III)

