

Lisennes

Crémant Blanc Bulles de Lisennes

AOC Crémant de Bordeaux

Un crémant festif et joyeux



Notes de dégustation

“Jolie mousse aux bulles fines et nombreuses. Nez d’agrumes avec une intéressante pointe florale. Attaque aux notes de chèvre-feuille très agréable. Milieu de bouche frais. Très bonne persistance gustative.”

Informations techniques

Cépages : Sémillon, Cabernet Franc, Muscadelle

Degré d’alcool : 12%

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

Potentiel de garde : 2022 – 2025

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

Température idéale : 8-10°C

Conditionnement : 75 cl en cartons de 6



Sélection Bordeaux 2019 en Belgique | 88/100 Decanter (Juillet 2019)
Sélectionné par le CIVB (Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux) pour représenter
l’appellation Crémant de Bordeaux en 2019
Oscar des Bordeaux 2020