

CHÂTEAU DE LISENNES

Château de Lisennes
Cuvée Prestige 2019
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, 30% Cabernet Franc.

Elevage : 12 mois d'élevage : 50% en barriques neuves de 225 et 400 litres et 50% en cuves.

Degrés d'alcool : 13% - **SO2 Total** : 52mg/L

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

Potentiel de garde : 2023 – 2031

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 magnums.

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



90/100 Wine Enthusiast (Roger Voss)