

LISENNES

Blanc de Lisennes 2023 AOC **Entre-deux-Mers**

Un Entre-deux-Mers frais et délicat



Notes de dégustation

“Cultivé au cœur de l’Entre-Deux-Mers et élaboré à partir des cépages Sémillon, Muscadelle et Sauvignon, ce vin est vif et fruité sur des notes de citron et de pamplemousse.

Il sera le compagnon idéal des poissons et fruits de mer mais aussi des viandes blanches ou du fromage de chèvre.”

Informations techniques

Cépages : 85% Sémillon, 10% Muscadelle, 5% Sauvignon Blanc

Degré alcool : 11%

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

Potentiel de garde : 2024 – 2027

Accompagnement : Fruits de mer, poisson grillé, viande blanche

Température idéale : 6-8°C

Conditionnement : 75 cl en cartons de 6 bouteilles,