



Château Fleur de Lisse

Grand Cru, St-Emilion AOC

La star des St-Émilion Grand Crus

Beschreibung:

Le Château de Lisse compte parmi les domaines viticoles les plus anciens de Saint-Émilion, et l'âge moyen de ses vignes est d'au moins 45 ans. En 2015, le château a été repris par la famille Teycheney, alors déjà propriétaire du Château de La Loubière. Elle a choisi d'exploiter ses 9 hectares en biodynamie, et a engagé comme consultant nul autre que Jean-François Berrouet, ancien chef d'orchestre de Petrus.

Degustationsnotiz:

Pourpre profond aux reflets rubis. Bouquet envoûtant de baies des bois bien mûres et de cerises noires, puis de tabac dominicain et de groseilles rouges. Beau potentiel de garde grâce à des tannins mûrs et bien soutenus dans la bouche charnue. Finale aromatique aux nuances de baies noires, de bois nobles et de menthe, se terminant sur une légère note d'amertume.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Emi

Produzent: St-Emilion AOC

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2036

Cépage(s): 50% Cabernet Franc, 49% Merlot, 1% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0988216

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Fleur de Lisse

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	50% Cabernet Franc, 49% Merlot, 1% Cabernet Sauvignon
A boire:	jusqu'en 2036
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.