



2016 Château Fleur de Lisse

Grand Cru, St-Emilion AOC

La star des St-Émilion Grand Crus

Description:

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.

Note de dégustation:

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.

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	St-Emilion & Satellites
Producteur:	Château Fleur de Lisse
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2036
Cépage(s):	50% Cabernet Franc, 49% Merlot, 1% Cabernet Sauvignon
Référence:	0988216

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Fleur de Lisse

Grand Cru
St-Emilion AOC

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