



Château Fleur de Lisse

Grand Cru, St-Emilion AOC

La stella dei Grand Cru di St-Émilion

Beschreibung:

Lo Château de Lisse è una delle più antiche tenute vinicole di Saint-Emilion e l'età media delle sue viti è di almeno 45 anni. Nel 2015, lo château è stato rilevato dalla famiglia Teycheney, già proprietaria di Château de La Loubière. Hanno scelto di coltivare i suoi 9 ettari in modo biodinamico e hanno assunto come consulente nientemeno che Jean-François Berrouet, ex direttore di Petrus.

Degustationsnotiz:

Porpora intenso con riflessi rubino. Un incantevole bouquet di frutti di bosco maturi e ciliegie nere, seguito da tabacco dominicano e ribes rosso. Buon potenziale di invecchiamento grazie ai tannini maturi e ben sostenuti nella bocca carnosa. Finale aromatico con sfumature di bacche nere, legni nobili e menta, che termina con una leggera nota amara.

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Emilion e Satelliti

Produttore: St-Emilion AOC

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2036

Varietà d'uva: 50% Cabernet Franc, 49% Merlot, 1% Cabernet Sauvignon

Artikelnnummer: 0988216

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Fleur de Lisse

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	50% Cabernet Franc, 49% Merlot, 1% Cabernet Sauvignon
Da bere:	da subito fino al 2036
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.