



## Lise de Bordeaux Bordeaux Clairet

2009 : 1 ★ 2008 : 1 ★

L'appellation Bordeaux Clairet offre un subtil compromis entre la fraîcheur du rosé et la finesse d'un rouge léger. Lise de Bordeaux est issu des cépages Merlot et Cabernet Franc, avec un temps de macération compris entre 24 et 36 heures, et une fermentation faite à basse température pour obtenir un maximum d'arômes.

### Le vin

Terroir : argilo-calcaire.  
Encépagement : 70% Merlot et 30% Cabernet Franc.  
Elevage : Macération de 24 à 36 heures, fermentation à basse température.

### Dégustation

Une jolie robe cerise.  
Un bouquet délicat aux connotations de fraises des bois, de pêches blanches et de framboises.  
Une bouche gourmande et onctueuse emplit le palais des senteurs du verger.

### Accompagnement

Un vin de plaisir qui ensoleillera un début de repas (apéritif, pizza, charcuterie) et sera le bon compagnon des grillades des beaux jours.

