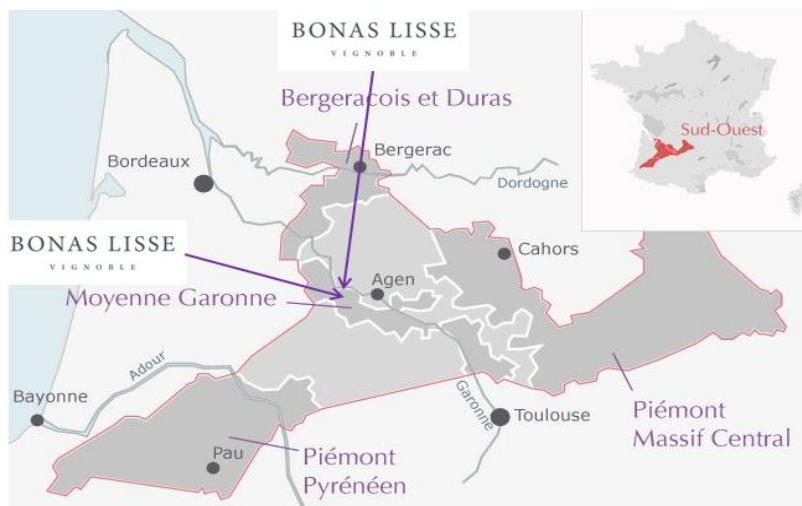




BONAS LISSE

VIGNOBLE

BL
MERLOT
2017



Appellation : IGP Agenais

Vignoble

12 ha situés au milieu des collines à une heure au sud de Bordeaux.

Terroir et Viticulture

Pour cette cuvée nous utilisons les meilleurs raisins de la parcelle qui a été plantée en 2002. Le clone 181 est utilisé et le porte-greffe est le 3309C, qui donne un bas rendement. Les raisins sont vendangés par machine pour être sûr qu'ils arrivent rapidement au chai et qu'ils aient une maturité optimale.

Vinification et Elevage

Vinification en inox avec une extraction modérée des tanins par pigeage manuel. Le résultat de ce travail dur est un merlot charpenté avec des tanins veloutés. Bouchon Diam.

Note de dégustation

Un merlot équilibré qui est fruité avec des tanins souples et de la longueur à la fin.

Il se marie très bien avec des viandes rouges, avec par exemple un filet de steak ou un rôti de bœuf, ou des fromages de brebis affinés. Servir à 18°C. A boire maintenant ou il peut se garder jusqu'à 7 ans après le millésime.

Taux d'alcool: 13.5% alc/vol

L'acidité totale: 2.91 g/L (H₂SO₄)

Bonas Lisse Vignoble, SCEA Château de Lisse, Château de Lisse, 47170 Réaup-Lisse
Info@bonaslisse.com / www.bonaslisse-wines.com