



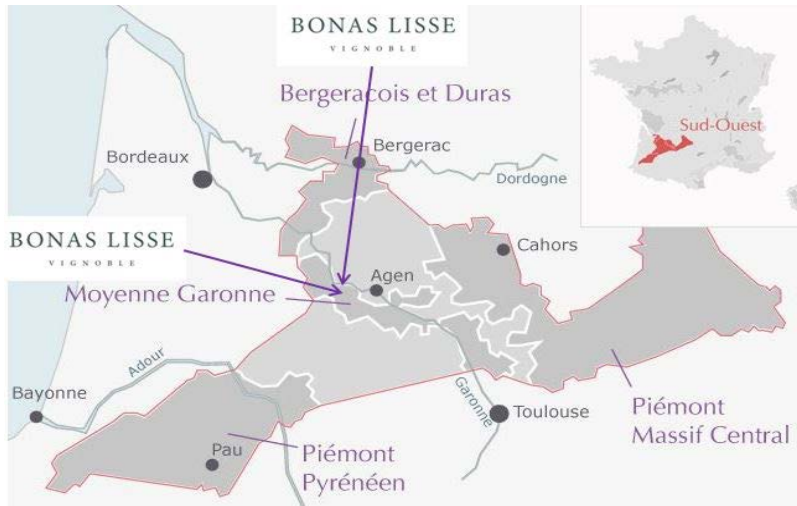
BONAS LISSE

VIGNOBLE

# BARON DE LISSE

## MERLOT

### 2016



**Appellation : IGP Agenais**

#### Vignoble

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

#### Terroir et Viticulture

4 ha dont une moitié a été plantée en 2002 et l'autre moitié en 2005. Le clone 181 est utilisé, il a un bas rendement, et les porte-greffes sont choisis par rapport au sol dans chaque parcelle. 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 maîtrise de la température et avec une extraction modérée des tanins. Le vin reste sur lies fines pendant l'hiver. Bouchon Diam.

#### Note de dégustation

Un rouge souple aux arômes de fruits très attrayants et avec des tanins soyeux. Il se marie très facilement avec toutes les viandes rouges. Servir à 18°C. Boire maintenant ou dans les 6 ans après le millésime.

Taux d'alcool : 13,5 % alc vol

L'acidité totale : 2.96 g/L (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)

**Médailles d'Argent:** Elle à Table (2019) ; Vignerons Indépendants (2020)



Bonas Lisse Vignoble, SCEA Château de Lisse, Château de Lisse, 47170 Réaup-Lisse

[info@bonaslisse.com](mailto:info@bonaslisse.com) / [www.bonaslisse-wines.com](http://www.bonaslisse-wines.com)