



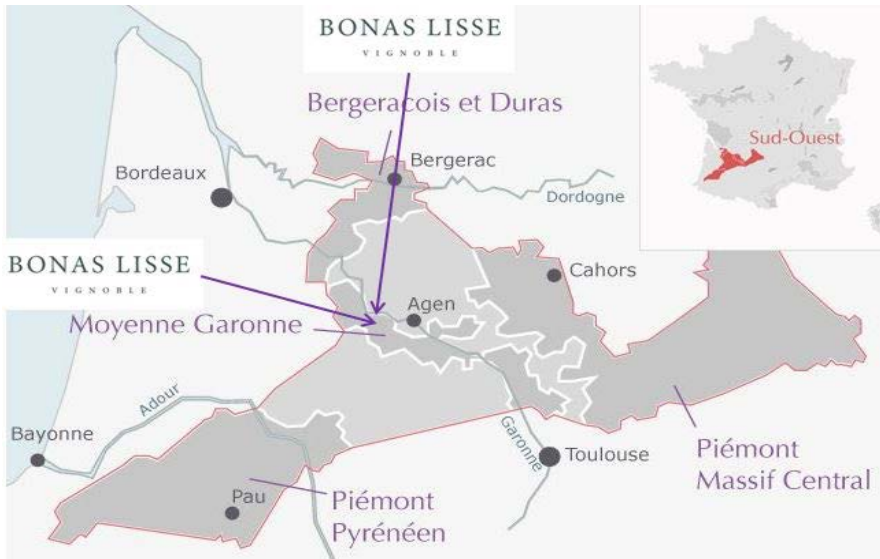
BONAS LISSE

VIGNOBLE

BARON DE LISSE

DOUX

2018



Appellation : IGP Agenais

Vignoble

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

Terroir et Viticulture

Un assemblage de petit manseng et sauvignon blanc en vendange tardive.

Un demi-hectare de petit manseng a été planté en 2012 (clone 573) sur le porte-greffe 3309C qui donne une vigneur équilibrée. Un demi-hectare de sauvignon blanc a été planté en 2005 avec le clone 297 qui est de bonne qualité, sur le porte-greffe 3309C, qui donne un bas rendement équilibré. Ensuite 2 ha ont été plantés en 2011 avec les clones 376, 242 and 108 sur des porte-greffes qui varient en fonction du sol.

Vinification et élevage

Pressurage doux et débourage à froid. Vinification en cuve inox, avec maîtrise de la température. La fermentation fut arrêtée, laissant 75 g/L de sucre résiduel. Le vin est resté sur lies fines pendant l'hiver avec la mise en bouteille au printemps. Bouchon Diam.

Note de dégustation

Un vin doux avec une concentration aromatique, qui est très bien équilibré en bouche avec une longue finale. Il peut accompagner un foie gras ou se plaira en apéritif. Servir à 9°C. A boire dans les 5 ans qui suivent le millésime.

Taux d'alcool : 12% alc/vol

L'acidité totale : 3.8 g/L (H₂SO₄)

Sucre résiduel : 76 g/l

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

Info@bonaslisse.com / www.bonaslisse-wines.com