



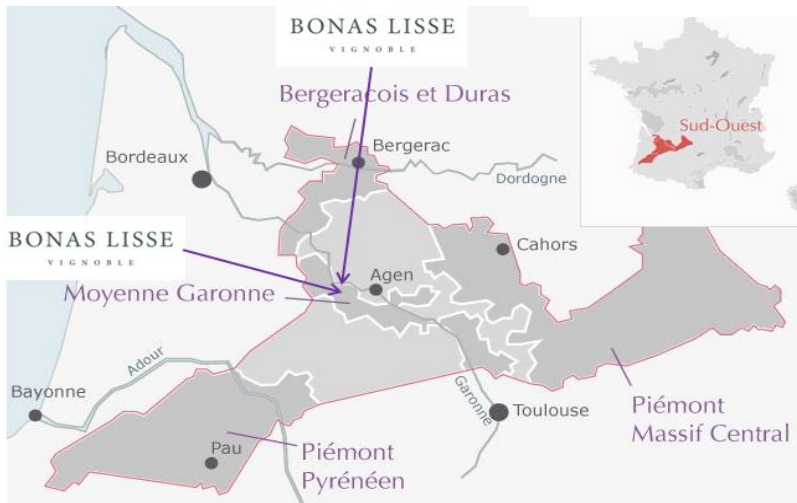
BONAS LISSE

VIGNOBLE

BARON DE LISSE

ROSÉ MERLOT

2020



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 de bonne heure pour être sûr qu'ils arrivent frais au chai.

Vinification et Elevage

Une courte macération pelliculaire est suivie par un pressurage doux et par un débourage à basse température. Vinification en cuves en inox, avec contrôle de la température. Le vin sec reste sur lies fines pendant l'hiver et l'embouteillage est au printemps. Bouchon Diam.

Taux d'alcool : 13,5 % alc/vol L'acidité totale : 3,49 g/L (H₂SO₄) Sucre résiduel : moins de 1 g/L

Note de dégustation

Un rosé attrayant avec des arômes de fruits rouges. Il est sec, fruité avec une longue finale. A déguster en apéritif ou avec des salades et des tapas. Servir à 10 - 12 ° C.

A boire maintenant ou dans les trois ans après le millésime.

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

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