



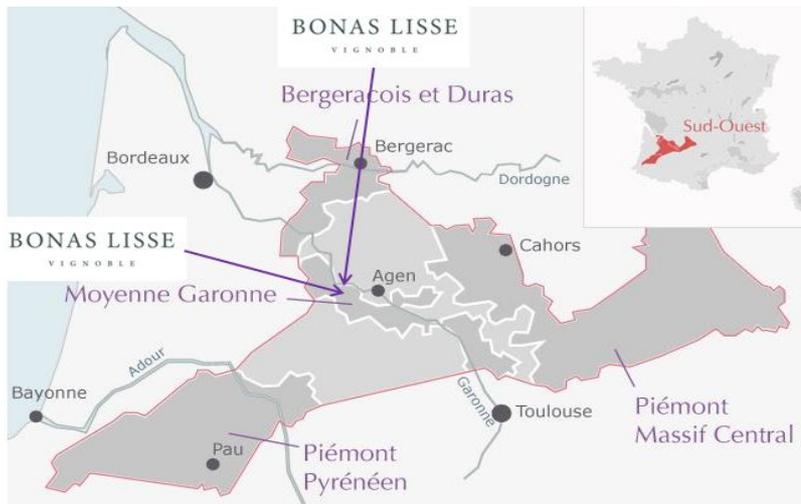
BARON DE LISSE

SAUVIGNON BLANC

BONAS LISSE

VIGNOBLE

2020



Appellation : IGP Agenais

Vignoble

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

Terroir et Viticulture

Une parcelle de 0.5 ha a été plantée en 2005 avec un clone de bonne qualité, le 297 sur le porte-greffe 3309C, qui donne un bas rendement. En 2011, 2 ha ont été plantés avec des clones 376, 242 et 108 sur des porte-greffes choisis par rapport au sol de chaque parcelle. L'assemblage des clones différents donne un vin plus complexe. 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 débouillage à une basse température. Vinification en cuves en inox, avec contrôle de la température. Le vin reste sur lies fines pendant l'hiver avec l'embouteillage au printemps. Bouchon Diam.

Note de dégustation Un vin blanc qui a des arômes de fruit de la passion et avec une fraîcheur en bouche. A consommer avec des salades ou des poissons ou en apéritif. Servir à 10°C. A boire maintenant ou dans les 3 ans.

Taux d'alcool : 13 % alc/vol

Acidité Totale : 3.61 g/L (H₂SO₄)

Sucre résiduel : moins de 1 g/L

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

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