



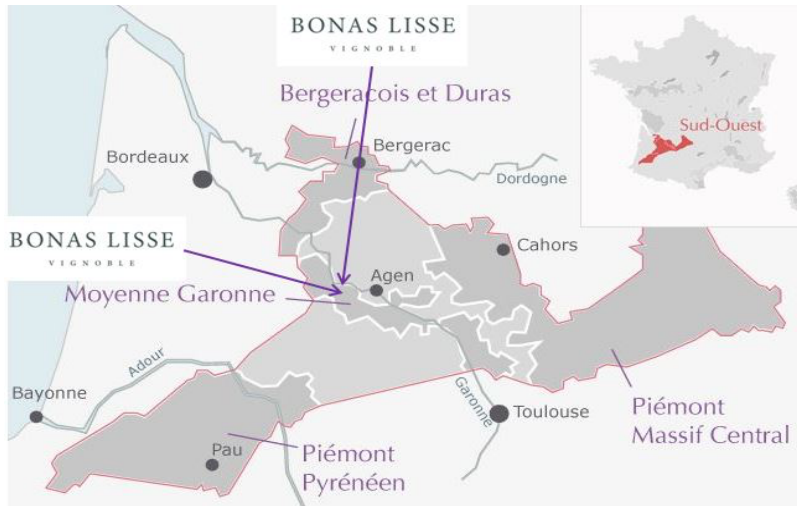
BONAS LISSE

VIGNOBLE

MARQUIS DE BONAS

ELEVÉ EN BARRIQUE

2016



Appellation : IGP Agenais

Vignoble

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

Terroir et Viticulture

Il y a 4 ha de **merlot** 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.

0.5 ha de **cabernet franc**, clone 327, a été planté en 2012 avec le porte-greffe Fercal, sur une terre caillouteuse et bien drainée, qui donne des très bons résultats.

1.5 Ha de **cabernet sauvignon** d'un clone de qualité, le 337, a été planté en 2002 sur le porte-greffe 3309C dans un terrain argilo- alluvial. En 2011, un demi-hectare a été planté avec le clone 685 sur le porte-greffe 3309C et un demi-hectare du clone 169 sur Fercal, pour supporter le taux élevé de calcaire dans le sol. En 2002, 1 ha de **tannat** a été planté sur un sol argilo-alluvial. Le clone est le 717 qui a une bonne affinité pour le porte-greffe 3309C.

Ce millésime est un assemblage de 80% Merlot, 10 % Cabernet franc, 6% Cabernet sauvignon et 4% Tannat. Pour cette cuvée nous avons utilisé les meilleurs raisins de merlot qui sont trouvés dans la parcelle au milieu du vignoble.

Vinification et Elevage

Vinification en cuves avec un remontage modéré pour 80% et un pigeage doux pour l'autre 20%. Elevage en barriques qui avaient déjà 2 à 3 vins, en partie des barriques du Château Smith Haut Laffitte, pendant 12 mois.

Bouchon Diam.

Note de dégustation 2016

L'élevage en fûts de chêne apporte une autre dimension à ce vin. Le millésime 2016 est plus léger que le 2015 avec des tanins très souples. A boire maintenant ou pendant les 6 ans après la récolte. Il se marie très bien avec le gibier, par exemple un faisan ou une pintade, ou avec toutes les viandes rouges. Servir à 18°C.

Taux d'alcool: 13.5% alc/vol

L'acidité totale: 3.08 g/L (H₂SO₄)



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

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



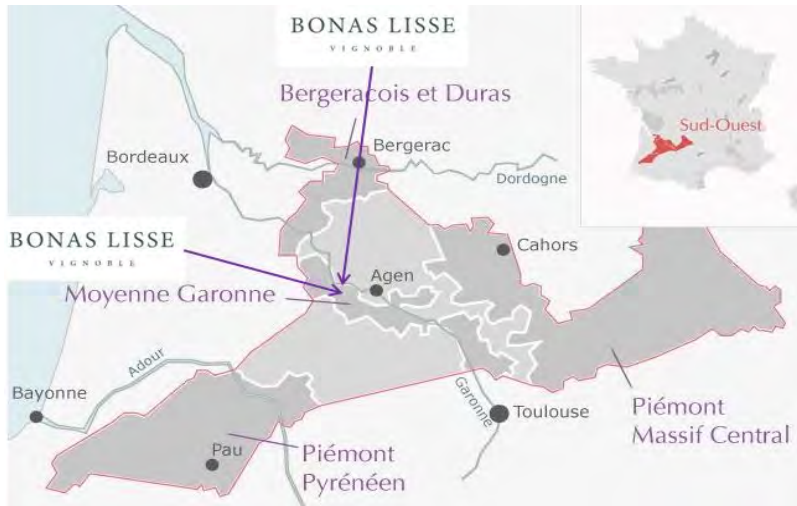
BONAS LISSE

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 (H₂SO₄)

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



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

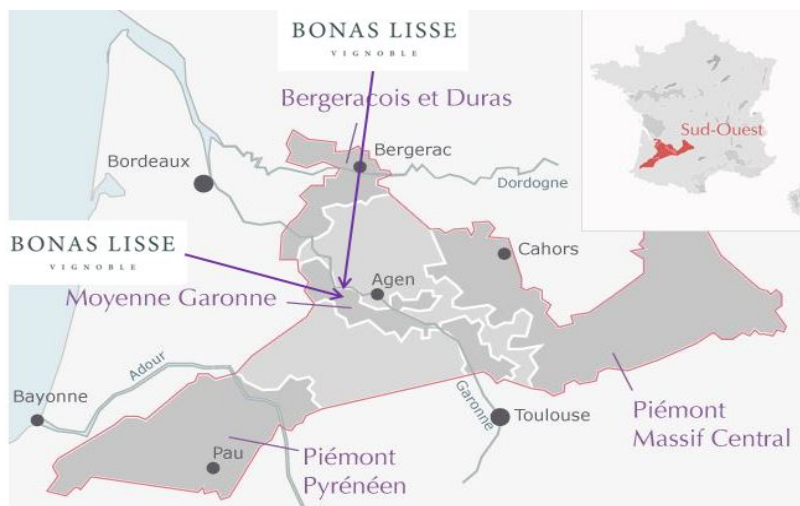
info@bonaslisse.com / www.bonaslisse-wines.com



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)

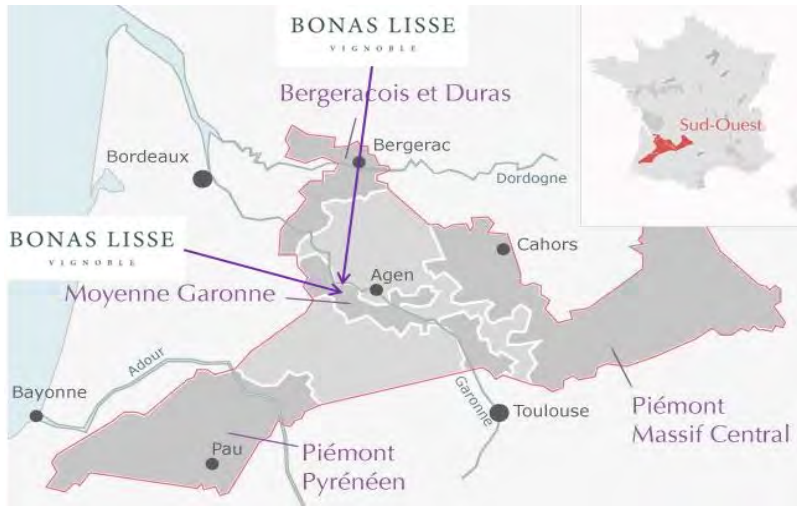
Bonas Lisse Vignoble, SCEA Château de Lisse, Château de Lisse, 47170 Réaup-Lisse
Info@bonaslisse.com / www.bonaslisse-wines.com



BONAS LISSE

VIGNOBLE

BL
**CABERNET
SAUVIGNON**
2016



Appellation : IGP Agenais

Vignoble

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

Terroir et Viticulture

1.5 Ha de cabernet sauvignon d'un clone de qualité, le 337, a été planté en 2002 sur le porte-greffe 3309C dans un terrain argilo- alluvial. En 2011, un demi-hectare a été planté avec le clone 685 sur le porte-greffe 3309C et un demi-hectare du clone 169 sur Fercal, pour supporter le taux élevé de calcaire dans le sol.

Vinification et Elevage

Vinification en cuves avec un remontage modéré pour une extraction douce des tanins. Le vin reste en cuve pendant quelques mois avant une mise en bouteille au printemps. Bouchon Diam.

Note de dégustation 2016

Une très bonne année qui a donné un vin corsé, souple avec des arômes de cassis. Excellent avec des viandes rouges. Servir à 18°C. A boire dès maintenant ou dans les 6 années après la récolte.

Taux d'alcool: 13.5 % alc/vol

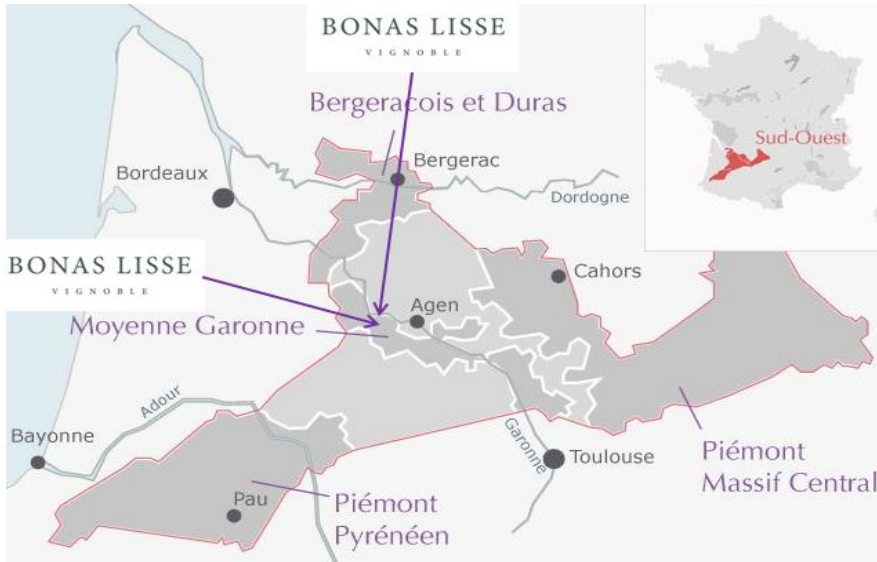
L'acidité totale: 3.24 g/L (H₂SO₄)



BONAS LISSE

VIGNOBLE

BL
CARMENERE
2018



Appellation: IGP Comté Tolosan

Vignoble

Domaine de 12 ha dans les Coteaux, à une heure au sud de Bordeaux.

Terroir et Viticulture

Une parcelle de 0,6 ha de vigne de Carmenère a été plantée en 2011 sur une terre bien drainée. Il n'y a qu'un seul clone autorisé en France (1059) qui est planté sur 3309C pour limiter la vigueur.

Vinification et Elevage

Fermentation en cuve, avec extraction douce des tanins. Le vin reste en cuve avant la mise en bouteille au printemps. Bouchon Diam.

Note de dégustation

Une très bonne année qui a donné des tanins souples et mûrs et des arômes de fruits noirs épicés, avec une pointe de poivron rouge. Excellent avec les viandes rouges, également les mets basques comme le veau Axoa et le fromage de brebis vieilli. Servir à 18 ° C. À boire dès maintenant ou à conserver 5 ans après la récolte.

Taux d'alcool: 12.5% alc/vol

L'acidité totale : 3.21 g/L (H₂SO₄)



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

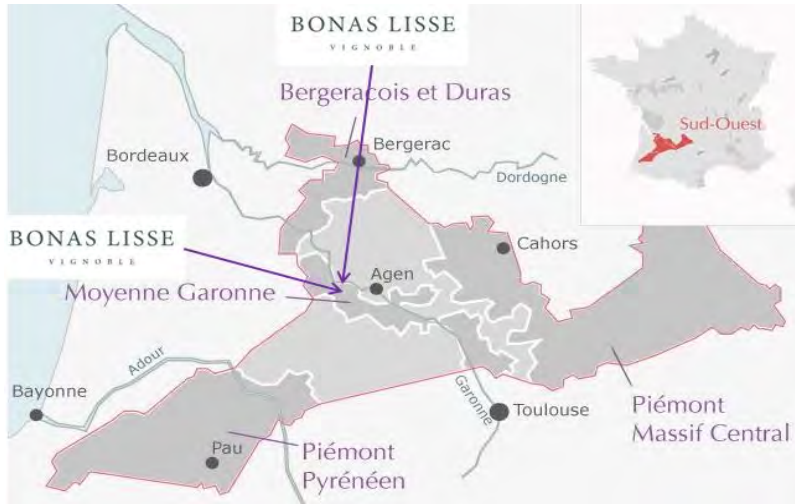
info@bonaslisse.com / www.bonaslisse-wines.com



BONAS LISSE

VIGNOBLE

BL TANNAT 2019



Appellation : IGP Agenais

Vignoble

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

Terroir et Viticulture

1 hectare de Tannat a été planté en 2002 sur un sol argilo-limoneux. Le clone est le 717, il présente une bonne affinité pour le porte-greffe 3309C.

Vinification et Elevage

Vinification en cuves avec une extraction douce des tanins, qui donne un tannat prêt à boire dans sa jeunesse. Le vin reste en cuve pendant quelques mois avant la mise en bouteille. Bouchon Diam.

Note de dégustation 2019

Un vin rouge corsé avec des tanins mûrs qui donnent une belle rondeur. Excellent avec un magret de canard ou avec des viandes rouges grillées. A servir à 18°C en hiver ou il peut être servi légèrement rafraîchi à 15°C en été.

A boire dès maintenant ou dans les 6 ans après la récolte.

Taux d'alcool : 13 % alc/vol

L'acidité totale : 3.69 g/L (H₂SO₄)



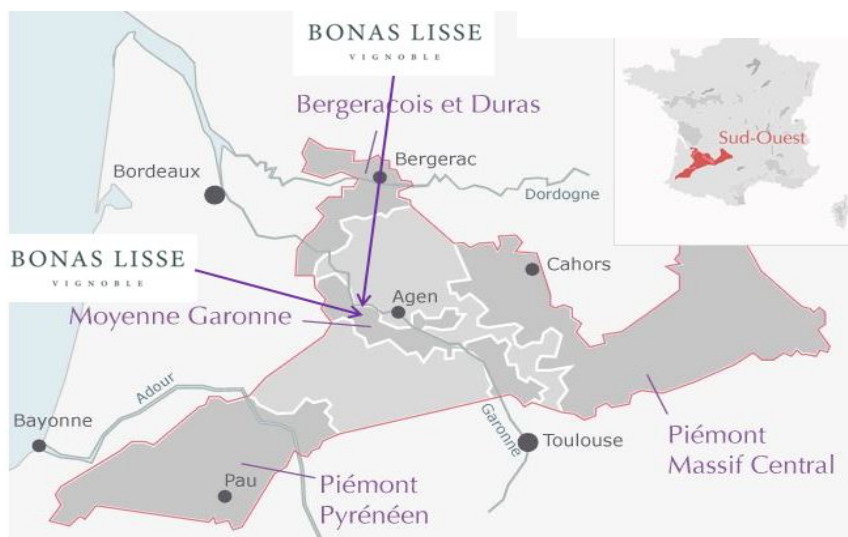
BONAS LISSE

VIGNOBLE

BARON DE LISSE

ROSÉ CABERNET SAUVIGNON

DOUX 2020



Appellation: IGP Agenais

Vignoble

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

Terroir et Viticulture

1.5 Ha de Cabernet sauvignon du clone 337, qui est d'une bonne qualité, a été planté en 2002 dans un sol argilo-limoneux sur le porte-greffe 3309C. Un hectare de plus a été planté en 2011 avec plusieurs clones. Les raisins sont vendangés par machine de bon matin pour garder la fraîcheur.

Vinification et élevage

Une courte macération suivie par un pressurage doux. Vinification en inox avec une bonne maîtrise de la température. Le vin reste sur lies fines pendant l'hiver et la mise en bouteille est au printemps. Bouchon Diam.

Note de la dégustation

Un joli rosé avec des arômes de fruit rouges. En bouche le vin est fruité avec de la longueur. Il se plaira en apéritif ou peut accompagner des salades et des repas d'été. Servir 10°C. A boire dans les 2 ans après le millésime.

Taux d'alcool : 12.5 % alc/vol

L'acidité totale : 3.57 g/L (H₂SO₄)

Sucre résiduel : 52 g/L

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

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



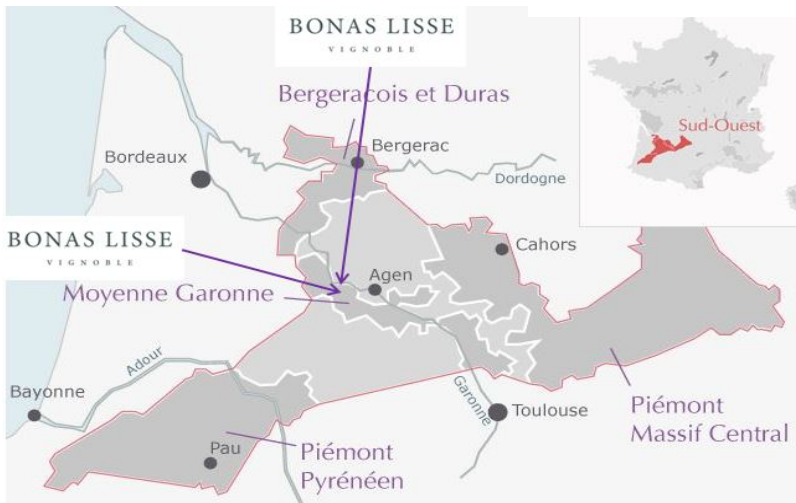
BONAS LISSE

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 débourbage 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



BONAS LISSE

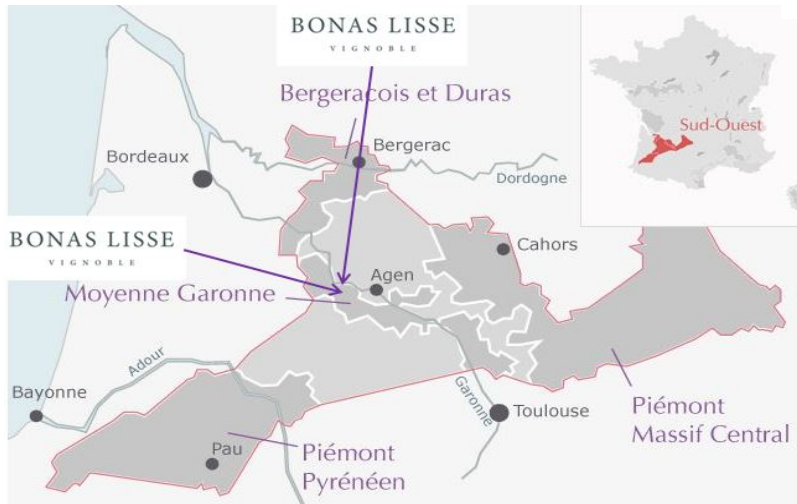
VIGNOBLE

BL BRUT

BARON DE LISSE

VIN MOUSSEUX DE QUALITÉ

MÉTHODE TRADITIONNELLE



Appellation: Vin Mousseux de Qualité

Vignoble

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

Terroir et Viticulture

Nous avons utilisé 60% de chardonnay qui donne de l'élégance et 40% de sauvignon blanc qui donne un côté fruité. Le chardonnay a été planté en 2005 sur un sol argilo-calcaire, avec des cailloux qui aident le drainage. La parcelle est sur une colline avec une protection au nord par un bois. Le clone est le 121 sur le porte-greffe 3309C, il limite la vigueur et le rendement est naturellement bas. Pour le sauvignon nous avons utilisé des vignes plus jeunes, plantées en 2011, en grande partie le clone 108 sur le porte-greffe Fercal. Pour le vin effervescent nous vendangeons tôt pour ramasser les raisins avec moins de sucre et avec de la fraîcheur. Les raisins sont vendangés par machine au petit matin pour être sûr qu'ils arrivent frais au chai.

Vinification et Elevage

Un pressurage doux est suivi par débouillage à basse température. Vinification de chaque cépage séparément en cuves en inox, avec contrôle de la température. Le vin est transféré à Bordeaux pour être transformé en vin mousseux par le Groupe Jaillance, qui maintient un strict contrôle de qualité. La même méthode est utilisée comme en champagne avec une deuxième fermentation en bouteille. Cela s'appelle la méthode traditionnelle. Après le dégorgement, le dosage est autour de 6 g/l de sucre résiduel.

Note de dégustation

Un blanc de blancs fruité et attrayant mi- corsé avec de la longueur.
A apprécier en apéritif pour une fête ou il peut accompagner des salades en été.
A servir entre 8 et 10°C. A consommer maintenant et jusqu'à 2023.

Taux d'alcool: 13% alc/vol

L'acidité totale : 3.34 g/L

Sucre résiduel : 6g/L

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

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

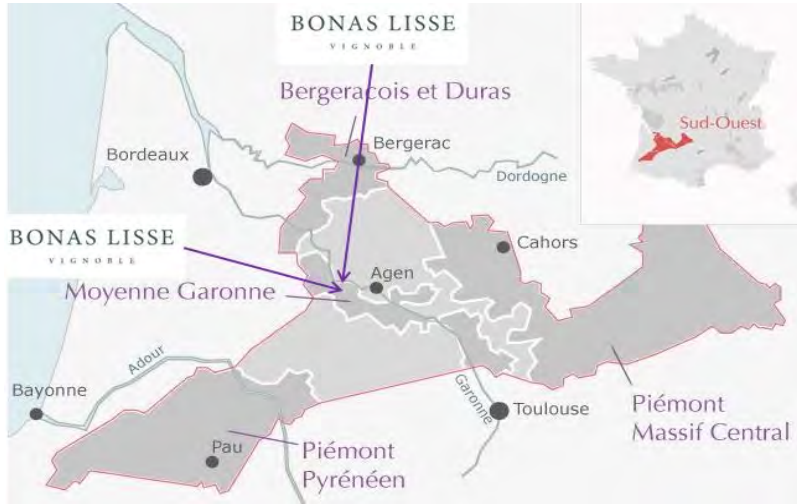


BONAS LISSE

VIGNOBLE

MARQUIS DE BONAS

CHARDONNAY 2019



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 sur un sol argilo-calcaire, avec des cailloux qui aident le drainage. La parcelle est sur une colline avec une protection au nord par un bois. Le clone est 121 sur le porte-greffe 3309C, qui limite la vigueur et le rendement est naturellement bas. Les raisins sont vendangés par machine au petit matin pour être sûr qu'ils arrivent frais au chai.

Vinification et Elevage

Un pressurage doux est suivi par débouillage à 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 2019

Un chardonnay élégant du Sud-Ouest de la France. Bien équilibré avec de la fraîcheur. Il se marie bien avec des poissons, des fruits de mer ou un poulet. Servir à 12°C. A boire maintenant ou dans les 4 ans après le millésime.



Taux d'alcool: 14.5 % alc vol

L'acidité totale: 3,78 g/L (H₂SO₄)

Sucre résiduel: 3,5 g/L



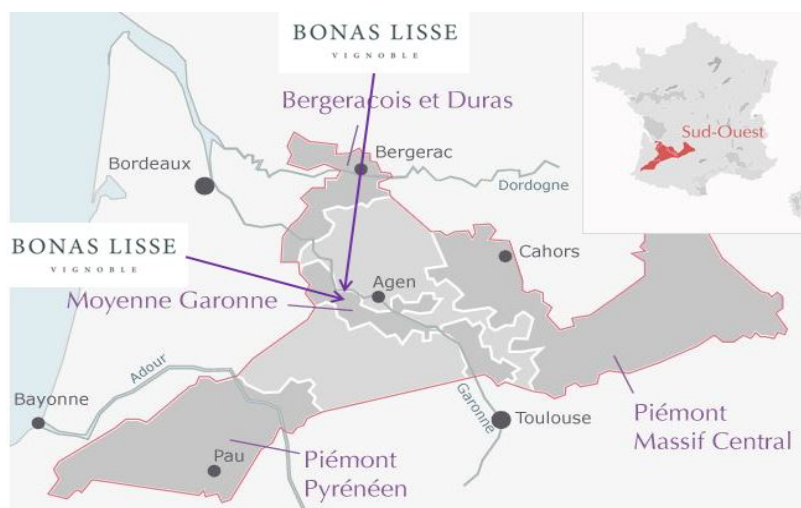
BARON DE LISSE

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 débourage 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



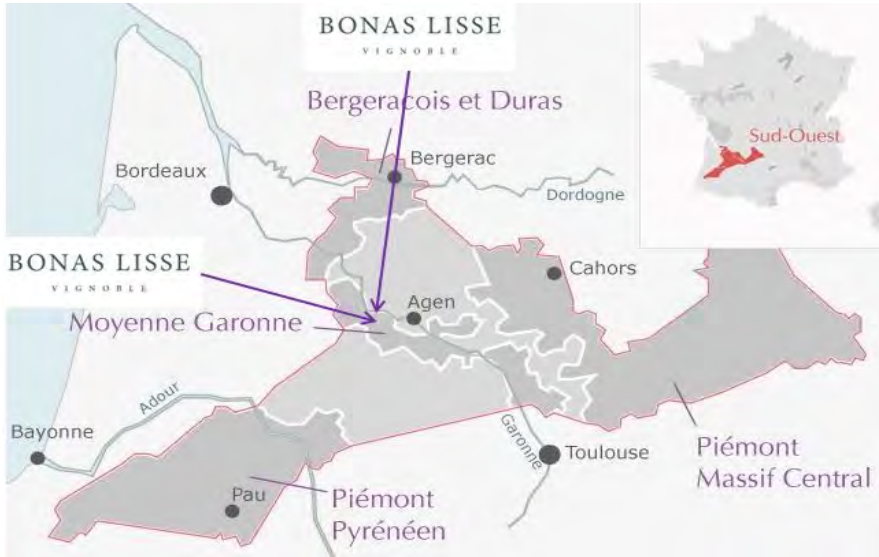
BONAS LISSE

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 vigne 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 débouillage 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