

MICHEL LIESSI



- VIGNERON -



CUVÉE L DE MICHEL LIESSI AOC BORDEAUX 2016

ASSEMBLAGE

70 % Cabernet Sauvignon
30 % Merlot

ÂGE MOYEN DES VIGNES

30 ans

DENSITÉ DE PLANTATIONS

3 500 pieds / ha

SOLS

Argilo-calcaire

RENDEMENTS

10 à 15 grappes

LIEU

Fosses et Baleyssac

SPÉCIFICITÉS

Certification AB & N.O.P.

CONDUITE DU VIGNOBLE

Techniques traditionnelles : enherbement naturel des sols, travaux manuels sur les ceps, préparation de tisanes et de purins.

RÉCOLTE- VENDANGES

Mécanique avec machine à vendanger équipée de trieurs.

VINIFICATION

Fermentation de 7 jours à 26° avec macération de 2 semaines.

ÉLEVAGE

Élevage suivant les cycles lunaires en cuves inox et barriques de chêne de 2 à 6 vins.

ALC/VOL

13,5 %

NOTES DE DÉGUSTATION

robe rubis lumineuse, nez expressif, gourmand, arômes de fruits rouges, épices, pointe de vanille, bouche ronde, bel équilibre entre acidité fine et tanins soyeux.



Certifié par FR-BIO-10
Agriculture France
Vin Biologique

FORMAT

75 cl

EMBALLAGE

Carton de 6 bouteilles

PRODUCTION ANNUELLE

4 500 bouteilles

RÉCOMPENSES ET MÉDAILLES

Guide des vins zéro pesticides

Guide Dussert-Gerber 2020

Michel Liessi Vigneron

Château du Champ du Moulin - 33190 FOSSES ET BALEYSSAC

tél. 33 (0)7 81 81 60 12 - 33 (0)5 57 28 04 65

contact@liessi.com - www.liessi.com