

MICHEL LIESSI



- VIGNERON -



Certifié par FR-BIO-01
Agriculture France
Vin Biologique

FORMAT

75 cl

EMBALLAGE

Carton de 6 bouteilles

PRODUCTION ANNUELLE

10 000 bouteilles

RÉCOMPENSES ET MÉDAILLES

Noté 92/100 par Andreas Larsson

Noté 90/100 par Decanter



CUVÉE L DE MICHEL LIESSI AOC ENTRE-DEUX-MERS 2021

ASSEMBLAGE

50 % Sauvignon Blanc,
50 % Sauvignon Gris.

ÂGE MOYEN DES VIGNES

6 ans.

DENSITÉ DE PLANTATIONS

4500 pieds / ha.

SOLS

Graves de Garonne et cailloutis de quartzite.

RENDEMENTS

10 à 15 grappes.

LIEU

Lamothe – Landerron.

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

Pressurage et départ de fermentation sous atmosphère contrôlée.

ÉLEVAGE

Interventions suivant les cycles lunaires, élevage en jarres de grès
et cuves inox.

ALC/VOL

13,5 %.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe brillante, fruits blancs et exotiques, bouche riche.

SCEA Les 3 L - 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