

MICHEL LIESSI



- VIGNERON -



CUVÉE L DE MICHEL LIESSI
AOC BORDEAUX
2019 «SANS SULFITES AJOUTÉS »

CÉPAGE

100% Cabernet Franc

ÂGE MOYEN DES VIGNES

25 ans

DENSITÉ DE PLANTATIONS

4 500 pieds / ha

SOLS

Argilo-calcaire

RENDEMENTS

10 à 12 grappes

LIEU

Fosses et Baleyssac

SPÉCIFICITÉS

Certification AB & N.O.P.

CONDUITE DU VIGNOBLE

Techniques traditionnelles : enherbement naturel des sols, travaux manuels sur les cepes, 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 1 semaine, interventions pendant les cycles lunaires.

ÉLEVAGE

En jarres de grès.

ALC/VOL

13,5 %

NOTES DE DÉGUSTATION

Bouche très fraîche, multitude de fruits. Ouvrir 3 h avant de servir.



Certifié par FR-BIO-10
Agriculture France
Vin Biologique

FORMAT

75 cl

EMBALLAGE

Carton de 6 bouteilles

PRODUCTION ANNUELLE

1 500 bouteilles

RÉCOMPENSES ET MÉDAILLES

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