



CHATEAU LYS DE BESSEDE

Exclusivité design étiquette

Appellation : Saint-Emilion

Terroir : Glacis de sable ancien et sous-sol argilo-calcaire. Parcelles exposées plein sud

Surface vignoble : un peu plus de 8 hectares

Age des vignes : 40 ans en moyenne

Cépages : Merlot 60%

Cabernet Sauvignon 20%

Cabernet Franc 20%

Vendanges : Mécaniques avec tri au cuvier

Vinification : cuves béton et inox thermorégulées

Élevage : 6 mois en cuves

Dégustation

Robe vive et brillante. Bouquet aux arômes de fruits rouges
Belle robe rouge, limpide. Nez accueillant avec des arômes de fruits rouges. Vin souple, fin et velouté, bien équilibré.

Service : Chambré (18°)

Accord mets : Viandes blanches, fromages fermes.

Origine

Château Lys de Bessède est l'une des quatre propriétés de Monsieur de la Tour Fayet. Les vignes bénéficient d'un terroir de sables anciens sur un mètre de profondeur, puis d'argile et de calcaire en sous-sol, donc un terroir dit « chaud ».

