



Domaine de

l'Entre Deux Mondes



BORDEAUX SUPERIEUR - 33141 VILLEGOUGE

Vin issu de raisins en conversion vers l'Agriculture Biologique

Entre terre et ciel, la vigne nous offre le meilleur d'elle-même.

Nous l'accompagnons dans son évolution, respectant ses cycles et les variations de la nature.

*Nous la respectons en vinifiant de manière naturelle,
laissant les levures indigènes assurer l'expression alchimique du terroir.*

Jean-François MONIOT

l'Entre Deux Mondes

Lise



Terroir :

Coteaux argilo-calcaire au milieu du pays de Fronsac, à l'Ouest de Libourne.
3 hectares 37

Vignobles :

Vieux Merlots et Cabernets Sauvignon (30%)

Vinification :

Vendanges manuelles avec tri sur pieds et sur table
Fermentation naturelle avec levures indigènes
Régulation thermique

Elevage et Maturation :

12 mois en barriques de 3 vins et un fût de 600 litres
de 1 vin, chauffe légère

CARACTÉRISTIQUES :

L'ENTRE DEUX MONDES 2012 CUVÉE LISE

70% Merlot et 30 % Cabernet Sauvignon

12,5 % vol

Notes de Dégustation et Références

Patrick DUSSERT (Guide DUSSERT-GERBER 2019) :

la cuvée Lise 2012 mêle concentration aromatique et délicatesse en bouche, avec des arômes d'épices (cannelle) et de griotte, aux tanins équilibrés.