



*«Comme mon père, je crois que le vin devrait être apprécié, pas idolâtré.  
J'ai créé cet assemblage dans un esprit purement hédoniste!»*

*Sacha Alexis Lichine*

PERPÉTUANT L'ESPRIT D'INNOVATION  
QUI SE TRANSMET DE PÈRE EN FILS  
DANS LA FAMILLE, SACHA LICHINE  
CONJUGUE TOUT SON SAVOIR-FAIRE  
EN MATIÈRE DE VINIFICATION  
ET SA CONNAISSANCE DU MARCHÉ  
POUR CRÉER UNE GAMME DE VINS  
PLEINS DE FRUIT ET FACILES À BOIRE.



# Le Coq Rouge

## VIGNOBLE

Ils sont situés à Thézan, Corbières, Maraussan, Béziers et Puichéric dans le Minervois.

## CÉPAGES

46% Merlot, 46% Cabernet Sauvignon, 8% Grenache.

## VINIFICATION

Ce vin allie le meilleur du savoir-faire français et la technologie moderne de production des vins du Nouveau Monde. Pré-fermentation à basse température.

Légère extraction. 12 à 18 jours en cuve.

Contrôle des températures.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Violet très soutenu avec de légers reflets mauves. Nez complexe aux accents de cerise mélangée à des épices.

Une charmante harmonie de chocolat et vanille avec des fruits rouges accompagnés de notes boisées au palais.

Une finale exceptionnelle.

## ACCOMPAGNEMENTS

Idéal avec du poulet piri piri ou des penne arabiata.

## SUGGESTION MUSICALE

L'aide généreuse des Rolling Stones,  
"I am the little red rooster, too lazy to crow for days".







SACHALICHINE  
VINS SANS FRONTIÈRES

# La Poule Blanche

## VIGNOBLE

Ils sont situés à Thézan, Corbières, Maraussan, Béziers et Puichéric dans le Minervois.

## CÉPAGES

52% Chardonnay, 30% Sauvignon, 18% Viognier.

## VINIFICATION

Ce vin allie le meilleur du savoir-faire français et la technologie moderne de la production des vins du Nouveau Monde. Contact avec la peau avant pressage, fermentation à basse température (14 - 15°C).  
20% du vin est élevé en fût de chêne.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Charmante couleur vert pâle aux reflets dorés.  
Nez fruité de pêche, raisin, banane et mangue.  
Le palais est équilibré. Une finale délicatement boisée.

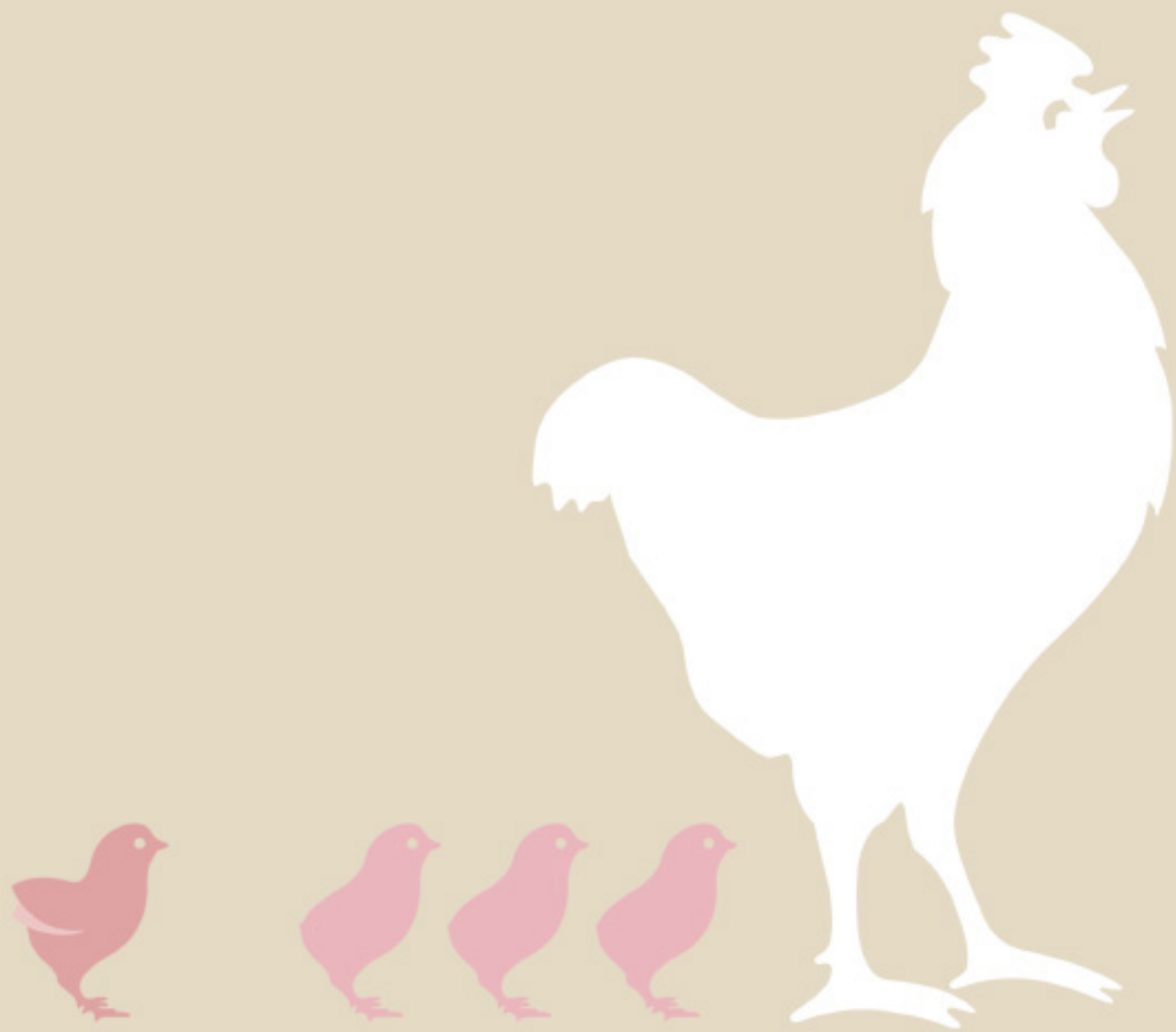
## ACCOMPAGNEMENTS

Idéal avec une salade de roquette et parmesan ou des fruits de mer.

## SUGGESTION MUSICALE

Un morceau de Louis Jordan's Jumpin' Jive complète la scène "There ain't nobody here but us chickens".





# Le Poussin Rose

## VIGNOBLE

Situés sur les sables de la Camargue, à proximité d'Aigue Morte, en bord de mer.

## CÉPAGES

40% Grenache Gris, 55% Grenache Noir, 5% Carignan.

## VINIFICATION

Vinification à basse température pendant 3 semaines pour extraire le maximum des arômes de fruits.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur gris rose, très pâle. Parfum floral. Rond et équilibré. Une finale pleine de fruits mûrs.

## ACCOMPAGNEMENTS

Essayez-le avec un steak de thon aux olives noires, ou simplement en guise d'apéritif.

## SUGGESTION MUSICALE

A boire en grande quantité en écoutant "La vie en rose" d'Edith Piaf.





SACHALICHINE  
VINS SANS FRONTIERES



**BORVIN**

53, rue du Dehez 33295 BLANQUEFORT FRANCE

Tel: +33 (0)557 888 245 Fax: +33 (0)557 888 246

E-mail : borvin@sachalichine.com

[www.sachalichine.com](http://www.sachalichine.com)