



Château Lascombes

2e Cru Classé, Margaux AOC

Peut-être le meilleur Lascombes de tous les temps!

Beschreibung:

Ein besonders wichtiger Faktor für die hohe Qualität von Château Lascombes ist die separate Ernte aller Weinbergen. Denn da die Rebfläche auf viele kleine Parzellen verteilt ist, unterscheiden sich die optimalen Reifezeitpunkte zum Teil deutlich – eine organisatorische Meisterleistung, die in einem grossen Margaux resultiert!

Degustationsnotiz:

Pourpre-grenat étoffé, dense au milieu, disque lilas. Bouquet très aromatique; beaucoup de petits fruits bien mûrs et de délicates notes de café forment un nez irréprochable. En bouche il est velouté, souple et d'une magnifique prestance, avec des tanins mûrs et raffinés et une puissance racée qui ne se fait sentir que dans l'extrait. Longueur extrême.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: Mar

Produzent: Margaux AOC

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2035

Cépage(s): 60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0330009

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Lascombes

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	France
Notation:	Parker 94/100, Wine Spectator 92-95/100, WeinWisser 19/20, Score 18.5/20
Cépage(s):	60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Petit Verdot
A boire:	jusqu'en 2035
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.