



La Côte Lascombes

Margaux AOC, Château Lascombes

Beschreibung:

Voici un Merlot aux origines inhabituelles. La cuvée La Côte de Lascombes, issue de parcelles argilo-calcaires, apparaît comme une révélation pleine de charme. Son caractère soyeux enrobe des arômes de fruits rouges et violets, tandis que des notes d'épices douces, de fleurs et de moka lui confèrent une belle ampleur. Fort de son expérience chez Masseto et Ornellaia, le directeur Axel Heinz apporte ici fraîcheur, finesse et une légère touche de chêne. Une entrée en scène qui marquera durablement les oenophiles.

Degustationsnotiz:

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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:	Château Lascombes
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
A boire:	2028-2050
Cépage(s):	100% Merlot
Artikelnummer:	1408022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

La Côte Lascombes

Margaux AOC
Château Lascombes

Herkunft:	France
Notation:	Score 20/20, Antonio Galloni 94/100
Cépage(s):	100% Merlot
A boire:	2028-2050
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
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.