



## Château Mauvesin Barton

Moulis-en-Médoc AOC

**Description:**

**Profile aromatique:**

**Accompagne idéalement:**

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

**Température:**

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

**Pays d'origine:** France

**Sous-région:** Moulis

**Elevage:** 12 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.0%

**Cépage(s):** 46% Merlot, 36% Cabernet Sauvignon, 16% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

**N° article:** 1081811

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Mauvesin Barton

Moulis-en-Médoc AOC

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	46% Merlot, 36% Cabernet Sauvignon, 16% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.