

Château Malescot St-Exupéry

3e Cru Classé, Margaux AOC

Best of the trilogy vintages? Suckling

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Pourpre très foncé, centre noir et disque lilas tendre. Bouquet envoûtant de cassis fraîchement cueilli, de violette et de tabac à pipe parfumé, puis de réglisse, de bois précieux et de truffes au chocolat noir. En bouche, il présente une texture soyeuse, une plénitude d'extrait légèrement granuleuse, des tannins serrés, un équilibre racé et un corps musclé. On retrouve le cassis dans la finale compacte et persistante aux notes de graphite, sur une délicate astringence. La trilogie est complète et peut encore évoluer.

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

Vol. alcool: 14.0%

A boire: 2028-2048

Artikelnummer: 0164320



Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Malescot St-Exupéry

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 97/100, Antonio Galloni 95/100,
Decanter 92/100, Parker 95-97/100,
WeinWisser 18+/20, Score 18.5/20
A boire: 2028-2048
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.