



Château Lascombes

2e Cru Classé, Margaux AOC

Hochklassiger "Deuxième Cru" aus Margaux, der jedes Jahr noch besser wird

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:

Grenat pourpre profond avec un rouge rubis délicat sur le disque. Merveilleux bouquet de baies sauvages avec des griottes mûres et des fraises des bois. Dans le deuxième nez, on trouve de la réglisse, du tabac brésilien et de la confiture de prunes. Bouche puissante, avec une texture crémeuse, une trame tannique cacaotée, un extrait mûr et un caractère en parfait soutien. Dans la finale complexe, des notes de myrtille, une belle minéralité et du bois exotique, se termine sur une belle astringence.

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: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

Cépage(s): 57% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 3% Petit Verdot

Artikelnummer: 0330017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Lascombes

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	France
Notation:	Parker 94/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	57% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 3% Petit Verdot
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
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.