



Château Moulinet-Lasserre

Pomerol AOC

Un Pomerol toujours très convoité

Description:

En exclusivité, le conseil de Christian Moueix (La Fleur-Pétrus): issu d'une très bonne année, ce Pomerol peu ordinaire contient comme autrefois une proportion de Malbec, ancien cépage bordelais. Cela lui confère davantage de structure et de matière. Une partie de cette cuvée a par ailleurs été élevée 18 mois en barriques neuves de chêne français.

Profil aromatique:

Attaque sur la réserve, airelle rouge, thé froid de cynorrhodon et tabac blond. Bouche souple et élancée, extrait légèrement sableux, corps nerveux. Finale ronde et concentrée, cerise rouge, bois de rose et délicates notes de graphite. La voie classique a délibérément été choisie !

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.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: Pomerol

Vol. alcool: 14.5%

Cépage(s): 75% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Malbec

N° article: 0427322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Moulinet-Lasserre

Pomerol AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 92-93/100, Antonio Galloni 90-92/100, Decanter 90/100, Jeb Dunnock 91-93/100, Vinous 90-92/100, Score 18.5/20
Cépage(s): 75% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Malbec
Vol. alcool: 14.5%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.