



Domaine Andron

Haut-Médoc AOC

Une découverte du Haut-Médoc

Description:

Le domaine Andron jouxte l'appellation St-Estèphe et les parcelles des fameux châteaux Charmail et Sociando-Mallet. Sébastien Fontaneau, le maître de chai, travaille pour la coopérative St-Estèphe et connaît les meilleures parcelles de la région. Sur ce petit domaine de tout juste 7 hectares, il produit chaque année des valeurs sûres à saisir!

Profil aromatique:

Grenat foncé aux reflets rubis. Attaque sur les épices, la cardamome et le poivre noir, viennent ensuite des notes de myrtilles et de violettes, ainsi qu'un soupçon de moka. Le milieu de bouche charnu est soutenu par des tannins légèrement rugueux. Notes de baies bleues et de graphite en finale. Un vin charmant !

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: Haut-Médoc

Elevage: 20 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2028

Cépage(s): 60% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

N° article: 0549311

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Domaine Andron

Haut-Médoc AOC

Herkunft: France
Notation: Score 18/20, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 89/100
Cépage(s): 60% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
A boire: jusqu'en 2028
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 20 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.0%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.