



Le Moulin Rose de Malescasse

Haut-Médoc AOC, Second vin du Château Malescasse

Un incontournable du Haut-Médoc

Beschreibung:

Le Château Malescasse se trouve à Lamarque, une commune située entre les appellations Margaux et St-Julien. Stéphane Derenoncourt, sans conteste considéré comme l'un des meilleurs vignerons, conseille le domaine. Réjouissez-vous à l'idée de déguster un vin grandiose!

Degustationsnotiz:

Rubis grenat profond. Bouquet intense de jus de griotte, de réglisse et de chocolat au lait, sur des touches de menthe et de violette. Bouche grasse et onctueuse, racée et équilibrée, belle puissance, tannins mûrs légèrement collants, corps puissant. Finale aromatique et concentrée aux arômes de myrtilles, sur des nuances de fines herbes et de poivre.

Accompagne idéalement:

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: France

Sous-région: HMedoc

Produzent: Second vin du Château Malescasse

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2032

Cépage(s): 51% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 16% Petit Verdot

Artikelnummer: 0887318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Le Moulin Rose de Malescasse

Haut-Médoc AOC

Second vin du Château Malescasse

Herkunft:	France
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	51% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 16% Petit Verdot
A boire:	jusqu'en 2032
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.