



Château Moulin Haut-Laroque

Fronsac AOC

Description:

Profile aromatique:

Le Château Moulin Haut Laroque est un vin complexe et concentré qui présente un bouquet plutôt fermé mais qui se révèle en revanche avec sa diversité d'arômes au palais. Il est long, ample et plein en bouche. Un vin jeune est encore marqué par l'élevage en fûts, après quelques années de maturité, il développe cette finesse complexe qui a fait la réputation de ce cru ; ;

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.

Température:

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

Pays d'origine: France

Sous-région: Fronsac/Canon Fronsac

A boire: jusqu'en 2030

Cépage(s): Merlot, Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

N° article: 1306814

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Moulin Haut-Laroque

Fronsac AOC

Herkunft: France
Cépage(s): Merlot, Malbec, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc
A boire: jusqu'en 2030
Servier: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.