



2017 Château Montfollet

Blaye Côtes de Bordeaux AOC

Description:

Les vignobles ont la particularité d'être plantés de Malbec (30%) et de Merlot (70%). Un excellent assemblage issu de vignes d'une parcelle prestigieuse, parfois âgées de 80 ans.

Note de dégustation:

Pourpre-grenat, violet sur le disque. Nez ouvert de griottes et de groseilles, avec des arrière notes de réglisse, de tabac blond et de violette. Bouche élégante avec un bon tirant et beaucoup de finesse. Finale délicatement astringente et de moyenne intensité sur des nuances de peaux de cerises séchées et de bois de rose.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Côtes de Blaye
Producteur:	Château Montfollet
Notation(s):	WeinWisser 17/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	70% Merlot, 30% Malbec
Référence:	0627017

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Montfollet

Blaye Côtes de Bordeaux AOC

Origine:	France
Notation(s):	WeinWisser 17/20
Cépage(s):	70% Merlot, 30% Malbec
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.