



## 2016 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.

### Accompagne idéale:

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.

### Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Pomerol
<b>Producteur:</b>	Famille Moueix
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20, Jeb Dunnock 90/100
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2035
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
<b>Référence:</b>	0427316

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Moulinet-Lasserre

Pomerol AOC

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20, Jeb Dunnuck 90/100
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2035
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.