



## 2016 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:**

Violacé, plus clair sur le disque. Bouquet ouvert aux parfums de myrtilles et de tabac à la cerise avec en arrière nez des notes de fleurs de mûrier et de cèdre. Le palais est charnu avec des tannins encore légèrement rugueux mais déjà bien arrondis, en rétro-olfaction viennent des arômes de cerise rouge, de bois de rose et de gelée de sureau jusque dans la finale compacte. Sur la voie de très bonnes notations.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Côtes de Blaye
<b>Producteur:</b>	Château Montfollet
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Cépage(s):</b>	70% Merlot, 30% Malbec
<b>Référence:</b>	0627016

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

Taille: A7 74x105

### Château Montfollet

Blaye Côtes de Bordeaux AOC

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Cépage(s):</b>	70% Merlot, 30% Malbec
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.