



2018 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:

Violet impénétrable aux reflets presque noirs. Bouquet somptueux aux notes de jus de myrtilles frais et de sureau, suivies de réglisse et de cassis, ample et enivrant. Bouche corsée avec beaucoup de force et une texture crémeuse alliée à une fraîcheur soutenue. Finale aux arômes de fruits rouges et de myrtilles avec de belles notes de graphite et du 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 18/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2038
Cépage(s):	70% Merlot, 30% Malbec
Référence:	0627018

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 18/20
Cépage(s):	70% Merlot, 30% Malbec
Apogée:	jusqu'en 2038
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.