2018 Château Mayne Lalande

Listrac-Médoc AOC

Excellent rapport plaisir-prix de Listrac

Description:
Le Mayne Lalande est pour nous le meilleur vin de l'appellation Listrac-Médoc.
Note de dégustation:
Grenat pourpre profond, violet sur le disque. Les griottes dominent le bouquet aux notes d'herbes, de cassis et de violette. La bouche est légèrement râpeuse et très serrée. Des arômes de peau de prune et de pastilles à la framboise accompagnent la finale concentrée à l'astringence typique de Listrac.
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:	Listrac
Producteur:	Château Mayne Lalande
Notation(s):	James Suckling 91–92/100, Score 18/20, Antonio Galloni 89/100
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	2025–2040
Cépage(s):	60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc
Référence:	0103718

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Mayne Lalande

Listrac-Médoc AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 91–92/100, Score 18/20, Antonio Galloni 89/100
Cépage(s):	60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc
Apogée:	2025–2040
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch