



2018 Château Les Cruzelles

Lalande-de-Pomerol AOC

Note de dégustation:

Pourpre foncé, disque violet. Bouquet intense de cassis, suivi de bois noble et de malt. La bouche révèle un corps serré et ferme avec des tanins exigeants, un concentré de puissance, est-ce vraiment un Lalande de Pomerol ? Je n'ai jamais vu une telle concentration pour ce vin - le meilleur jusqu'ici !

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: Lalande de Pomerol

Producteur: Château les Cruzelles

Notation(s): Jeb Dunnuck 93/100, James Suckling 91–92/100, Neal Martin 93/100, Parker 91–93/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 90–93/100

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0 %

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc

Référence: 0195018

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Les Cruzelles

Lalande-de-Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	Jeb Dunnuck 93/100, James Suckling 91–92/100, Neal Martin 93/100, Parker 91–93/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 90–93/100
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.