



2019 Château Mayne Lalande

Listrac-Médoc AOC

Le champion de Listrac

Description:

L'appellation Listrac-Médoc, située entre Pauillac et Margaux, est connue pour ses vins offrant un excellent rapport prix-plaisir. Depuis de nombreuses années, le Château Mayne Lalande est une valeur sûre de la région. Il présente le raffinement et la complexité que l'on peut attendre d'un Bordeaux, tout en étant très agréable à boire.

Note de dégustation:

Bouquet serré de mûres, avec en arrière-nez un délicat parfum de violette et des épices. Bouche puissante avec une texture soyeuse, des tannins cacaotés en parfait soutien, le vin pétille d'énergie. Explosion de cassis, traces de graphite et un extrait légèrement salé dans la finale complexe.

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 91/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 88-90/100, Jeb Dunnuck 88-90/100
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc
Référence:	0103719

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 91/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 88–90/100, Jeb Dunnuck 88–90/100
Cépage(s):	60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.