



2016 Le Moulin Rose de Malescasse

Haut-Médoc AOC, Second vin du Château Malescasse

Plaisir et modernité: un Bordeaux pour les novices

Description:

Le Château Malescasse se trouve à Lamarque, une commune située entre les appellations Margaux et St-Julien. Stéphane Derenoncourt, sans conteste considéré comme l'un des meilleurs vignerons, conseille le domaine. Réjouissez-vous à l'idée de déguster un vin grandiose!

Note de dégustation:

Pourpre profond aux reflets rubis. Bouquet complexe de baies bleues et noires, de tabac brésilien et de pastilles de chocolat, avec des arrière-notes de bois précieux et de gelée de sureau. La trame tannique est soutenue dans la bouche élégante et à l'extrait légèrement granuleux, corps moyen. En finale, les cerises sauvages se marient à des belles notes épicées, au cassis et à l'estragon

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:	Haut-Médoc
Producteur:	Maison Austruy
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	49% Merlot, 36% Cabernet Sauvignon, 15% Petit Verdot
Référence:	0887316

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Le Moulin Rose de Malescasse

Haut-Médoc AOC

Second vin du Château Malescasse

Origine:	France
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	49% Merlot, 36% Cabernet Sauvignon, 15% Petit Verdot
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.