



2015 Château Mayne Lalande

Listrac-Médoc AOC

Une valeur sûre de Listrac

Description:

Le Mayne Lalande est pour nous le meilleur vin de l'appellation Listrac-Médoc.

Note de dégustation:

Pourpre très sombre aux reflets violets et lilas. Dans le nez profond et agréable, les senteurs de tête sont épicées et tirent sur les clous de girofle, puis viennent des parfums de mûres et de cassis. La bouche est joliment musclée avec une astringence un peu exigeante, nuances de poivre et de myrtilles en finale. C'est un vin au fort potentiel qui méritera une longue maturité en bouteille.

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 93/100, René Gabriel 18/20
Elaboration:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	55% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
Référence:	0103715

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 93/100, René Gabriel 18/20
Traubensorte(en):	55% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.