



2021 Château Moulinet-Lasserre

Pomerol AOC

Un Pomerol toujours très convoité

Description:

En exclusivité, le conseil de Christian Moueix (La Fleur-Pétrus): issu d'une très bonne année, ce Pomerol peu ordinaire contient comme autrefois une proportion de Malbec, ancien cépage bordelais. Cela lui confère davantage de structure et de matière. Une partie de cette cuvée a par ailleurs été élevée 18 mois en barriques neuves de chêne français.

Note de dégustation:

Attaque sur la réserve, airelle rouge, thé froid de cynorrhodon et tabac blond. Bouche souple et élancée, extrait légèrement sableux, corps nerveux. Finale ronde et concentrée, cerise rouge, bois de rose et délicates notes de graphite. La voie classique a délibérément été choisie !

Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:

France

Région:

Bordeaux

Sous-région:

Pomerol

Producteur:

Famille Moueix

Notation(s):

Score 18.5/20

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

2025–2045

Cépage(s):

Merlot, Cabernet Franc, Malbec, Cabernet Sauvignon

Référence:

0427321

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Moulinet-Lasserre

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc, Malbec, Cabernet Sauvignon
Apogée:	2025–2045
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.