



2014 Château Pontac Monplaisir

Pessac-Léognan AOC

Monplaisir... un nom très évocateur

Note de dégustation:

Pourpre profond, dense au centre, grenat sur le disque. Belle fraîcheur au nez, notes florales et de mûres ; jolies notes de tabac en deuxième nez. Concentration surprenante en bouche, très belle maturité de fruit, compact et impressionnant, finale persistante. Ce Pessac relativement bon marché mais à la qualité constante, s'est surpassé cette année, mettant à mal des Léognan beaucoup plus chers. Un must pour les amateurs de Bordeaux recherchant les meilleurs valeurs prix-plaisir !

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:	Graves/Pessac Léognan
Producteur:	Château Pontac Monplaisir
Notation(s):	René Gabriel 18/20
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2037
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Sauvignon
Référence:	0699614

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Pontac Monplaisir

Pessac-Léognan AOC

Origine:	France
Notation(s):	René Gabriel 18/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2037
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.