



2015 Château Moulinet-Lasserre

Pomerol AOC

Un Pomerol millésime 2015

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:

Grenat foncé. De délicates nuances de violette et de thé aux fruits rehaussent le nez aux senteurs de pruneaux parfumés d'un souffle cannelle. Mûr et tendre en bouche il révèle une minéralité remarquable et des arômes marqués de cerise. Myrtilles dans la finale aromatique de moyenne intensité. Un millésime d'une exceptionnelle réussite.

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:

Moueix

Notation(s):

Score 18.5/20

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

jusqu'en 2030

Cépage(s):

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Référence:

0427315

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
Traubensorte(en): Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Apogée: jusqu'en 2030
Vol. alcool: 14.0 %
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.