2020 Château Montfollet

Blaye Côtes de Bordeaux AOC

Une pépite des Côtes de Blaye

Description:
Les vignobles ont la particularité d'être plantés de Malbec (30%) et de Merlot (70%). Un excellent assemblage issu de vignes d'une parcelle prestigieuse, parfois âgées de 80 ans.
Note de dégustation:
Rouge pourpre profond, centre impénétrable, disque lilas. Bouquet séduisant, marqué par les baies bleues, jus de cerise frais, gelée de myrtille et réglisse, sur des touches de violette et de chocolat noir. Bouche souple et puissante, avec une texture veloutée, des tannins soutenus, un extrait légèrement granuleux et un corps élégant. Mûres et tabac à pipe parfumé dans la finale aromatique, d'une légère astringence. Comme toujours, une valeur sûre des Côtes de Blaye.
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:	Côtes de Blaye
Producteur:	Château Montfollet
Notation(s):	WeinWisser 18/20, Score 18/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	2026–2042
Cépage(s):	70% Merlot, 30% Malbec
Référence:	0627020

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Montfollet

Blaye Côtes de Bordeaux AOC

Origine:	France
Notation(s):	WeinWisser 18/20, Score 18/20
Cépage(s):	70% Merlot, 30% Malbec
Apogée:	2026–2042
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch