



2018 Le Moulin Rose de Malescasse

Haut-Médoc AOC, Second vin du Château Malescasse

Un incontournable du Haut-Médoc

Description:

Le Château Malescasse se trouve à Lamarque, une commune située entre les appellations Margaux et St-Julien. Stéphane Derenoncourt, sans conteste considéré comme l'un des meilleurs vignerons, conseille le domaine. Réjouissez-vous à l'idée de déguster un vin grandiose!

Note de dégustation:

Rubis grenat profond. Bouquet intense de jus de griotte, de réglisse et de chocolat au lait, sur des touches de menthe et de violette. Bouche grasse et onctueuse, racée et équilibrée, belle puissance, tannins mûrs légèrement collants, corps puissant. Finale aromatique et concentrée aux arômes de myrtilles, sur des nuances de fines herbes et de poivre.

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:	Haut-Médoc
Producteur:	Château Malescasse
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	51% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 16% Petit Verdot
Référence:	0887318

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Le Moulin Rose de Malescasse

Haut-Médoc AOC

Second vin du Château Malescasse

Origine:	France
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	51% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 16% Petit Verdot
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.