



2004 Château Mayne Lalande

Cru Bourgeois, Listrac-Médoc AOC

Vin haut de gamme de Bernard Lartigue

Description:

Le Mayne Lalande est pour nous le meilleur vin de l'appellation Listrac-Médoc.

Note de dégustation:

Violet-pourpre extrêmement foncé. Bouquet profond et épicé de Cabernet, extrêmement dense, parfumé de myrtilles, truffe, fumée et raisins de Corinthe. Bouche ferme avec une concentration de baies noires aux arômes envoûtants, beaucoup de cassis, bois nobles, du caractère. Bref, une qualité qui en fait un des meilleurs Crus Bourgeois et lui permet même de soutenir la comparaison avec de nombreux Grand Crus bien plus coûteux.

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:	Listrac
Producteur:	Château Mayne Lalande
Notation(s):	WeinWisser 18/20
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Référence:	0103704

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Mayne Lalande

Cru Bourgeois
Listrac-Médoc AOC

Origine:	France
Notation(s):	WeinWisser 18/20
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Apogée:	À l'apogée
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.