



2013 Château Moulinet-Lasserre

Pomerol AOC

Un Pomerol toujours très convoité

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-rubis lumineux. Bouquet aux senteurs de fruits rouges ainsi que de griottes et de cassis, avec en arrière-notes du jus de cranberry et du bois précieux. Bouche légèrement astringente soutenue par les tannins. Saveurs de pelure de prune et de feuilles en finale.

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:	Famille Moueix
Notation(s):	René Gabriel 16/20, Score 17.5/20
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Référence:	0427313

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Moulinet-Lasserre

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	René Gabriel 16/20, Score 17.5/20
Cépage(s):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2027
Vol. alcool:	13.0 %
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.