



2014 Château Moulin Haut-Laroque

Fronsac AOC

Note de dégustation:

Le Château Moulin Haut Laroque est un vin complexe et concentré qui présente un bouquet plutôt fermé mais qui se révèle en revanche avec sa diversité d'arômes au palais. Il est long, ample et plein en bouche. Un vin jeune est encore marqué par l'élevage en fûts, après quelques années de maturité, il développe cette finesse complexe qui a fait la réputation de ce cru ; ;

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: Fronsac/Canon Fronsac

Producteur:

Notation(s):

Apogée: jusqu'en 2030

Cépage(s): Merlot, Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Référence: 1306814

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Moulin Haut-Laroque

Fronsac AOC

Origine: France

Notation(s):

Cépage(s): Merlot, Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Apogée: jusqu'en 2030

Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.