



2014 Le Moulin Rose de Malescasse

Haut-Médoc AOC, Second Vin du Ch.Malescasse

Un incontournable du Haut-Médoc

Description:

Cet excellent millésime 2014 provient du Château Malescasse. Il se trouve à Lamarque, une commune située entre les appellations Margaux et StJulien. 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. Les petits fruits noirs s'allient aux épices dans ce bouquet ouvert aux parfums de cerises noires et de sureau, sur des arrières notes de lilas, de lavande, de truffes et de cassis. La bouche est charnue avec une délicate astringence et une belle minéralité. La finale s'accompagne de nuances de clous de girofle, de griottes, de jus de cranberries, de bois de cèdre et de tabac blond. Il séduit malgré sa jeunesse de par son agréable fluidité.

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:	Maison Austruy
Notation(s):	Score 18.5/20
Elaboration:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	46% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 9% Petit Verdot
Référence:	0887314

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Le Moulin Rose de Malescasse

Haut-Médoc AOC

Second Vin du Ch.Malescasse

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Traubensorte(en):	46% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 9% Petit Verdot
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.