



2015 Château Montfollet

Blaye Côtes de Bordeaux AOC

René Gabriel: «C'est le meilleur Montfollet!»

Description:

D'après René Gabriel, le Montfollet de Dominique Raymond compte parmi les Best Buy absolus du grand millésime 2015. Les vignobles ont la particularité d'être plantés de Malbec (30%) et de Merlot (70%). Un excellent assemblage issu de vignes d'une parcelle prestigieuse, parfois âgées de 80 ans.

Note de dégustation:

Violet impénétrable aux reflets presque noirs. Explosion de mûres, de jus de myrtilles et de sureau dans le nez puissant et presque enivrant. La bouche est charnue et veloutée, très puissante dans la finale persistante. C'est le meilleur Montfollet! Le viticulteur Dominique Raymond (image) rayonnait en versant son vin : "C'était une récolte magnifique!"

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:	Côtes de Blaye
Producteur:	Château Montfollet
Notation(s):	René Gabriel 18/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2036
Cépage(s):	70% Merlot, 30% Malbec
Référence:	0627015

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Montfollet

Blaye Côtes de Bordeaux AOC

Origine:	France
Notation(s):	René Gabriel 18/20
Cépage(s):	70% Merlot, 30% Malbec
Apogée:	jusqu'en 2036
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.