



2009 Château Haut-Maurac

Cru Bourgeois, Médoc AOC

Les dernières bouteilles d'une très grande année

Note de dégustation:

Plutôt calcaire, le nord du Médoc convient particulièrement bien au Malbec, tout comme au Merlot. Robe pourpre extrêmement foncée, aux reflets lilas et violets. Très aromatique au nez – il évoque le buisson de mûre, le thym, le sureau séché. En bouche, ce vin développe une plénitude agréable – arômes de poivre noir en grains dans l'extrait concentré, cassis dans la longue finale. Au meilleur de sa forme, il est à nouveau, après le surprenant millésime 2008, l'un des plus grands Bourgeois.

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:	Médoc
Producteur:	Château Haut-Maurac
Notation(s):	Wine Spectator 90–93/100, WeinWisser 18/20
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Référence:	0488009

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Haut-Maurac

Cru Bourgeois
Médoc AOC

Origine:	France
Notation(s):	Wine Spectator 90–93/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s):	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2027
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.