



La Côte Lascombes

Margaux AOC, Château Lascombes

Descrizione:

Un Merlot di origine insolita: La Côte de Lascombes proviene da parcelle argillose e gessose e si presenta come una nuova scoperta piena di fascino. Contorni setosi avvolgono i frutti rossi e viola, mentre spezie dolci, fiori e moka aggiungono dimensione. Il direttore Axel Heinz, con esperienza con Masseto e Ornellaia, apporta freschezza, finezza e un leggero tocco di rovere a questo vino - un debutto che lascerà un'impressione duratura sugli appassionati di vino.

Profilo aromatico:

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: Margaux

Produttore: Château Lascombes

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2028-2050

Varietà d'uva: 100% Merlot

Numero articolo: 1408022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

La Côte Lascombes

Margaux AOC
Château Lascombes

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 20/20, Antonio Galloni 94/100
Varietà d'uva:	100% Merlot
Da bere:	2028-2050
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.