



Château Moulinet-Lasserre

Pomerol AOC

Pomerol ancora molto ricercato

Descrizione:

Consiglio esclusivo di Christian Moueix (La Fleur-Pétrus): prodotto in un'annata molto buona, questo Pomerol insolito contiene, come in passato, una percentuale di Malbec, un antico vitigno bordolese. Ciò gli conferisce maggiore struttura e sostanza. Una parte di questa cuvée è stata inoltre maturata per 18 mesi in botti nuove di rovere francese.

Profilo aromatico:

L'attacco è riservato, con mirtillo rosso, tè freddo alla rosa canina e tabacco biondo. Palato morbido e sottile, estratto leggermente sabbioso, corpo nervoso. Il finale è rotondo e concentrato, con ciliegia rossa, legno di rosa e delicate note di grafite. La strada classica è stata deliberatamente scelta!

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

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: Pomerol

Vol. alcolici: 14.0%

Numero articolo: 0427323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Moulinet-Lasserre

Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vol. alcolici:	14.0%
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.