



2018 Château Montfollet

Blaye Côtes de Bordeaux AOC

Descrizione del vino:

I vigneti sono piantati con Malbec (30%) e Merlot (70%). Un eccellente blend di vitigni provenienti da parcelle prestigiose, alcune vecchie anche di 80 anni.

Nota di degustazione:

Viola impenetrabile con riflessi quasi neri. Bouquet sontuoso con note di succo di mirtillo fresco e sambuco, seguite da liquirizia e ribes nero, pieno e inebriante. Al palato è corposo, con grande forza e una consistenza cremosa unita a una freschezza sostenuta. Finisce con aromi di frutti rossi e mirtilli con belle note di grafite e legno di rosa.

Abbinamenti:

Si abbina magnificamente a bistecche, pesce alla griglia, polpettone, lampredotto e sanguinaccio, ma anche a un piatto di formaggi o a piatti in umido. .

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	FR
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Côtes de Blaye
Produttore:	Château Montfollet
Valutazioni:	WeinWisser 18/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2038
Varietà d'uva:	70% Merlot, 30% Malbec
Numero di articolo:	0627018

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Montfollet

Blaye Côtes de Bordeaux AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	70% Merlot, 30% Malbec
Maturità:	fino a 2038
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.