



2018 Château Mayne Lalande

Listrac-Médoc AOC

Ottimo rapporto qualità/prezzo da Listrac

Descrizione del vino:

Per noi, Mayne Lalande è il miglior vino della denominazione Listrac-Médoc.

Nota di degustazione:

Granato-violaceo intenso, porpora sul disco. Al naso domina la marasca, con note di erbe aromatiche, ribes nero e viola. Il palato è leggermente rauco e molto teso. Aromi di buccia di prugna e pastiglie di lampone accompagnano il finale concentrato con l'astringenza tipica di Listrac.

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:	Listrac
Produttore:	Château Mayne Lalande
Valutazioni:	James Suckling 91-92/100, Antonio Galloni 89/100
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	2025-2040
Varietà d'uva:	60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0103718

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Mayne Lalande

Listrac-Médoc AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	James Suckling 91–92/100, Antonio Galloni 89/100
Varietà d'uva:	60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc
Maturità:	2025-2040
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.