



## 2017 Château Moulinet-Lasserre

Pomerol AOC

Pomerol ancora molto ricercato

### Descrizione del vino:

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.

### Nota di degustazione:

Colore rosso granato intenso. Bouquet di pastiglie di frutti di bosco, poi damassina, farina d'avena rossa e fragoline di bosco. Il palato medio è leggermente friabile e finemente granuloso. Aromi di noce e ribes rosso nell'elegante finale. Sarà un ottimo accompagnamento per i vostri pasti!

### Abbinamenti:

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. .

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	FR
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Pomerol
<b>Produttore:</b>	Famille Moueix
<b>Valutazioni:</b>	WeinWisser 17/20
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2034
<b>Varietà d'uva:</b>	Merlot, Cabernet Franc, Malbec
<b>Numero di articolo:</b>	0427317

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Moulinet-Lasserre

Pomerol AOC

<b>Origine:</b>	FR
<b>Valutazioni:</b>	WeinWisser 17/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Merlot, Cabernet Franc, Malbec
<b>Maturità:</b>	fino a 2034
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.