



2019 Château Mayne Lalande

Listrac-Médoc AOC

Il campione di Listrac

Descrizione del vino:

La denominazione Listrac-Médoc, situata tra Pauillac e Margaux, è rinomata per i suoi vini dall'eccellente rapporto qualità-prezzo. Da molti anni ormai, Château Mayne Lalande è un nome affermato nella regione. Ha tutta la raffinatezza e la complessità che ci si aspetta da un Bordeaux, pur essendo molto piacevole da bere.

Nota di degustazione:

Bouquet intenso di more, con un delicato profumo di violette e spezie in sottofondo. Palato potente con una struttura setosa, perfettamente supportata da tannini di cacao, il vino brilla di energia. Esplosione di ribes nero, tracce di grafite e un estratto leggermente salato nel complesso finale.

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 91/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 88-90/100, Jeb Dunnuck 88-90/100
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	2026-2042
Varietà d'uva:	60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0103719

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Mayne Lalande

Listrac-Médoc AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	James Suckling 91/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 88–90/100, Jeb Dunnuck 88–90/100
Varietà d'uva:	60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc
Maturità:	2026-2042
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.