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:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Listrac
Produttore:	Château Mayne Lalande
Valutazioni:	James Suckling 91/100, Score 18/20, Antonio Galloni 88–90/100, Jeb Dunnuck 88–90/100, WeinWisser 18/20
Vinificazione:	14 Mesi in barrique
Viticoltura:	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

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Mayne Lalande

Listrac-Médoc AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 91/100, Score 18/20, Antonio Galloni 88–90/100, Jeb Dunnuck 88–90/100, WeinWisser 18/20
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch