



2019 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:

Granato intenso, disco rubino. Bouquet aperto di prugne, liquore di damasco e tabacco brasiliano. Tannini decisi e corpo nervoso nel palato medio leggermente sabbioso. Mirtilli nel finale aromatico con una sottile astringenza.

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.

Paese d'origine:	FR
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pomerol
Produttore:	Famille Moueix
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2025-2043
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0427319

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Moulinet-Lasserre

Pomerol AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Maturità:	2025-2043
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.