



2019 Château Montfollet

Blaye Côtes de Bordeaux AOC

Il suo segreto: il Malbec

Descrizione del vino:

Le tenute dei Blayais sono spesso un po' dimenticate, a meno che non producano vini memorabili, come ha fatto Château Montfollet. Una delle particolarità di questo Bordeaux sono i suoi vitigni, con un 30% di Malbec e un 70% di Merlot, e i suoi prestigiosi appezzamenti con viti che hanno talvolta 80 anni.

Nota di degustazione:

Porpora denso con disco rosso rubino. Delicato bouquet di mirtillo alpino e succo di marasca, seguito da violetta, rosmarino e fragola selvatica. Palato medio robusto, maturo e untuoso, con tannini rotondi e leggermente appiccicosi. Finale aromatico di prugne e gelatina di sambuco.

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:	Côtes de Blaye
Produttore:	Château Montfollet
Valutazioni:	James Suckling 91/100, Score 18/20
Vinificazione:	in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	70% Merlot, 30% Malbec
Numero di articolo:	0627019

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Montfollet

Blaye Côtes de Bordeaux AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	James Suckling 91/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	70% Merlot, 30% Malbec
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.