



## 2012 Château Mayne Lalande

Cru Bourgeois, Listrac-Médoc AOC

Top-Wein von Bernard Lartigue

**Descrizione del vino:**

Mayne Lalande ist für uns der beste Wein aus dem Gebiet Listrac-Médoc.

**Nota di degustazione:**

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Würziges Bouquet, Cabernet-geprägt, Brombeeren, Lakritze und dunkle Edelhölzer und ein Hauch Eucalyptus. Im Gaumen fest, kompakter Körper, gibt sich sehr lang und auch schön aromatisch, man spürt die verlangenden Tanninkonturen. In diesem Jahr etwas mehr Petit Verdot dafür weniger Cabernet Franc drin als sonst.

**Abbinamenti:**

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

**Consigli per il consumo:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>Paese d'origine:</b>     | Francia   |
| <b>Regione:</b>             | Bordeaux  |
| <b>Sottoregione:</b>        | Listrac   |
| <b>Produttore:</b>          | Château Mayne Lalande                               |
| <b>Valutazioni:</b>         | René Gabriel 17/20                                  |
| <b>Vinificazione:</b>       | 15 Monate in Barrique                               |
| <b>Viticultura:</b>         | Tradizionale  |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 13.0 %  |
| <b>Maturità:</b>            | Jetzt bis 2038                                      |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Petit Verdot |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 0103712   |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château Mayne Lalande**

Cru Bourgeois  
Lustrac-Médoc AOC

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>Origine:</b>             | Francia   |
| <b>Valutazioni:</b>         | René Gabriel 17/20  |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Petit Verdot                                       |
| <b>Maturità:</b>            | Jetzt bis 2038  |
| <b>Viticultura:</b>         | Tradizionale  |
| <b>Vinificazione:</b>       | 15 Monate in Barrique   |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 13.0 %  |
| <b>Servizio:</b>            | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |