



2020 Château Montfollet

Blaye Côtes de Bordeaux AOC

Una pepita della Côtes de Blaye

Descrizione del vino:

I vigneti sono piantati con Malbec (30%) e Merlot (70%). Un eccellente blend di vitigni provenienti da parcelle prestigiose, alcune vecchie anche di 80 anni.

Nota di degustazione:

Rosso cremisi intenso, centro impenetrabile, disco lilla. Seducente bouquet di bacche blu, succo di ciliegia fresco, gelatina di mirtilli e liquirizia, con note di violetta e cioccolato fondente. Al palato è morbido e potente, con una consistenza vellutata, tannini sostenuti, un estratto leggermente granuloso e un corpo elegante. More e tabacco da pipa fragrante nel finale aromatico, con una leggera astringenza. Come sempre, una scommessa sicura per le Côtes de Blaye.

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:	Côtes de Blaye
Produttore:	Château Montfollet
Valutazioni:	Score 18/20, WeinWisser 18/20
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	2026-2042
Varietà d'uva:	70% Merlot, 30% Malbec
Numero di articolo:	0627020

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Montfollet

Blaye Côtes de Bordeaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	70% Merlot, 30% Malbec
Maturità:	2026-2042
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.