



2004 Château Mayne Lalande

Cru Bourgeois, Lustrac-Médoc AOC

Il vino top di gamma di Bernard Lartigue

Descrizione del vino:

Per noi, Mayne Lalande è il miglior vino della denominazione Lustrac-Médoc.

Nota di degustazione:

Viola porpora estremamente scuro. Profondo e speziato bouquet di Cabernet, estremamente denso, profumato di mirilli, tartufi, fumo e ribes. Al palato è deciso, con una concentrazione di bacche scure e aromi ammalianti, molto ribes nero, legni nobili e carattere. In breve, la qualità di questo vino lo rende uno dei migliori Crus Bourgeois, e si confronta persino con molti Grand Cru molto più costosi.

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:	Score 18/20, WeinWisser 18/20
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Numero di articolo:	0103704

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Mayne Lalande

Cru Bourgeois
Listrac-Médoc AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Maturità:	Al culmine
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.