



## 2014 Château Moulin Haut-Laroque

Fronsac AOC

**Nota di degustazione:**

Lo Château Moulin Haut Laroque è un vino complesso e concentrato con un bouquet piuttosto chiuso che si rivela al palato con una varietà di sapori. Al palato è persistente, ampio e corposo. Un vino giovane è ancora caratterizzato dall'invecchiamento in botte, ma dopo alcuni anni di maturazione sviluppa la complessa finezza che ha reso questo vino così famoso;

**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:** Fronsac/Canon Fronsac

**Produttore:**

**Valutazioni:**

**Maturità:** fino a 2030

**Varietà d'uva:** Merlot, Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

**Numero di articolo:** 1306814

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Moulin Haut-Laroque

Fronsac AOC

**Origine:** Francia  
**Valutazioni:**  
**Varietà d'uva:** Merlot, Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc  
**Maturità:** fino a 2030  
**Servizio:** Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.