



2022 Château Moulinet-Lasserre

Pomerol AOC

Pomerol ancora molto ricercato

Descrizione del vino:

Consiglio esclusivo di Christian Moueix (La Fleur-Pétrus): prodotto in un'annata molto buona, questo Pomerol insolito contiene, come in passato, una percentuale di Malbec, un antico vitigno bordolese. Ciò gli conferisce maggiore struttura e sostanza. Una parte di questa cuvée è stata inoltre maturata per 18 mesi in botti nuove di rovere francese.

Nota di degustazione:

L'attacco è riservato, con mirtillo rosso, tè freddo alla rosa canina e tabacco biondo. Palato morbido e sottile, estratto leggermente sabbioso, corpo nervoso. Il finale è rotondo e concentrato, con ciliegia rossa, legno di rosa e delicate note di grafite. La strada classica è stata deliberatamente scelta!

Abbinamenti:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura. .

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pomerol
Produttore:	Famille Moueix
Valutazioni:	
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0427322

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Moulinet-Lasserre

Pomerol AOC

Origine: Francia

Valutazioni:

Varietà d'uva:

Gradazione 14.5 %

alcolica:

Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.