



2019 Château Montfollet

Blaye Côtes de Bordeaux AOC

Son secret: le Malbec

Description:

Les domaines du Blayais sont souvent un peu oubliés, sauf s'ils produisent des vins mémorables, comme l'a fait Château Montfollet. L'une des particularités de ce Bordeaux est son encépagement, avec 30% de Malbec et 70% de Merlot, et ses prestigieuses parcelles avec des vignes âgées parfois de 80 ans.

Note de dégustation:

Pourpre dense, disque rouge rubis. Délicat bouquet de myrtille des Alpes et de jus de griottes, puis de violette, de romarin et de fraise des bois. Milieu de bouche racé, mûr et onctueux avec des tannins ronds et légèrement collants. Finale aromatique de pruneaux et de gelée de sureau.

Accompagne idéale:

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Côtes de Blaye
Producteur:	Château Montfollet
Notation(s):	James Suckling 91/100, Score 18/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	70% Merlot, 30% Malbec
Référence:	0627019

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Montfollet

Blaye Côtes de Bordeaux AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 91/100, Score 18/20
Cépage(s):	70% Merlot, 30% Malbec
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.