



2016 Château Mayne Lalande

Listrac-Médoc AOC

Uno dei migliori crus bourgeois

Descrizione del vino:

L'annata 2016 di Château Mayne Lalande è davvero eccezionale. Di solito questo Listrac ha un lato rustico e muscoloso, ma questa volta è tutto il contrario. Ha una densità e una morbidezza notevoli che non si vedevano dall'annata 2004.

Nota di degustazione:

Porpora, violaceo sul disco. I frutti di bosco dominano il complesso naso che ricorda la viola e la mora, seguiti da note marcate di ribes nero e infine da legni pregiati. È un vino di carattere, rotondo al palato, con tannini leggermente farinosi e un lungo finale di mirtillo e cioccolato. Un magnifico Listrac, al pari della grandiosa annata 2004.

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: James Suckling 92/100, Score 18/20, WeinWisser 18/20

Vinificazione: 16 Mesi in Barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.5 %

Maturità: fino a 2036

Varietà d'uva: 50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc

Numero di articolo: 0103716

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Mayne Lalande

Listrac-Médoc AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Score 18/20, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2036
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.