



2018 Le Moulin Rose de Malescasse

Haut-Médoc AOC, Second vin du Château Malescasse

Un must per l'Haut-Médoc

Descrizione del vino:

Château Malescasse si trova a Lamarque, tra le denominazioni Margaux e St-Julien. Stéphane Deroncourt, indiscutibilmente considerato uno dei migliori enologi, è il consulente della tenuta. Non vediamo l'ora di degustare un grande vino!

Nota di degustazione:

Rosso granato intenso. Profumo intenso di succo di ciliegia Morello, liquirizia e cioccolato al latte, con note di menta e violetta. Corposo e untuoso, vivace ed equilibrato, con buona potenza, tannini maturi e leggermente appiccicosi e un corpo potente. Finale aromatico e concentrato con aromi di mirtilli, su sfumature di erbe fini e pepe.

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:	Haut-Médoc
Produttore:	Château Malescasse
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	51% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 16% Petit Verdot
Numero di articolo:	0887318

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Le Moulin Rose de Malescasse

Haut-Médoc AOC

Second vin du Château Malescasse

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	51% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 16% Petit Verdot
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.