

MARQUIS DE MASCARET

rouge

AOC / Blaye Côtes de Bordeaux



CÉPAGE / Merlot

SOLS / Argilo-calcaires

ELEVAGE / Vin issu de thermovinification avec une cuvaison longue et un élevage en cuve et sur lies de 6 - 7 mois.

DÉGUSTATION / Belle robe rubis, profonde. Nez marqué par les fruits rouges et les épices, la bouche est pleine, équilibrée, avec des tanins bien enrobés. Belle finale sur le poivre et des notes de sous bois.

Potentiel de garde 3-4ans.
Possibilité de carafier.
T° de service : 18-20°C.

ACCORDS GOURMANDS / Viandes rouges et blanches, fromages...

■ L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION ■ PHOTOS NON CONTRACTUELLES ■
Référence D - Date de modification 05/08/2013