



Château Malartic-Lagravière

AC Pessac-Léognan cru classé, 2012

750 ml

N° Art. 23006712

Robe rouge grenat soutenue aux jolis reflets. Des notes fraîches au nez avec du fruit frais tel la mûre, cassis, cerise. En bouche jolie combinaison de puissance et d'élégance du Cabernet. Les tanins de l'élevage se fondent rapidement dans cette cuvée, mais garantissent une grande capacité de garde.

Origine:	France / Bordeaux / Pessac-Léognan
Cépage:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Maturité:	6 à 15 ans
Température:	16 à 18 °C
Conseil de dégustation:	Châteaubriand, bœuf Wellington, Gigot d'agneau au four, Bœuf Stroganoff, Spécialités de gibier, Fromage à pâte dure
Vinification:	Fermentation traditionnelle (courte), Fermentation en cuve inox, Collage
Élevage:	En partie en barriques neuves et usagées, En partie en cuve inox, En partie en barriques/ Pièces
Mise en bouteille:	Filtration
Durée de l'élevage:	16 mois
Volume:	14.5 %
Parker:	94

BAUR *au* LAC Vins

Profil gourmand

Profil du vin au nez

Intensité



Floral



Fruité



Epices



Note boisée



Complexité



Profil du vin en bouche

Attaque en bouche



Acidité / Jutosité



Tanin



Corps



Longueur en bouche

