

MARQUIS DE MASCARET rouge

AOC / Blaye Côtes de Bordeaux



CÉPAGE / Merlot

SOLS / Argilo-calcaires

ELEVAGE / vin issu de thermovinification
une cuvaison longue et un élevage en
cuve et sur lies.

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 3-4 ans
Possibilité de carafer.
T° de service : 18 - 20 °

ACCORDS GOURMANDS / Viande
rouge et blanches, fromage...

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION - PHOTOS NON CONTRACTUELLES
REFERENCE D - DATE DE MODIFICATION 05/08/2013