

CHÂTEAU MALESCASSE
Haut-Médoc AC
Château Malescasse
Lamarque, France



Provenance
Bordeaux, Haut-Médoc, France

Cépage(s)
35% Merlot 55%, Cabernet Sauvignon et 10 % Cabernet Franc

Dégustation
Robe: rouge rubis intense
Bouquet: puissant assez épicé, notes de tabac, pruneaux, complexe
Palais: vin puissant, structure soyeuse, tannins souples et ronds

Spécificité(s)
Élevé en barrique

Température de service
15-18°C

Accords gastronomiques
Viandes rouges, agneau grillé, fromages à pâte dur

Durée de garde
6-10 ans

Herkunft
Bordeaux, Haut-Médoc, Frankreich

Traubensorte(n)
35% Merlot 55%, Cabernet Sauvignon et 10 % Cabernet Franc

Degustation
Farbe: Intenses Rubin-rot
Bouquet: Kräftig mit würzigen Noten, Tabak und Pflaumen, komplex
Gaumen: Seidige Struktur, schöne, weiche und runde Tannine

Eigenheit(en)
Ausbau im Barrique

Trinktemperatur
15-18°C

Idealer Begleiter zu
Rotem Fleisch, grilliertem Lamm, Hartkäse

Reifungspotential
6-10 Jahre