



MÉDOC 2014 CHÂTEAU LALANDE VILLENEUVE

Pays : France
Région : Bordeaux
Sous région : Rive gauche
Cépage(s) : 59% merlot, 38% cabernet sauvignon, 3% cabernet franc

Note de dégustation :

La couleur soutenue présente de jolis reflets grenat.

Le nez est expressif, élégant et complexe. Les fruits rouges et noirs se mêlent à un boisé très fin, une note de réglisse, de cuir qui forment un superbe bouquet d'évolution.

En bouche, ce vin rond est parfaitement fondu. Avec ses tanins veloutés et soyeux, ce vin ne manque ni de charme, ni de longueur. Il étonne par l'élégance et la complexité de ses arômes boisés et fruités.

Température de service : Entre 16 et 17 C°

Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



viande rouge délicate (filet de bœuf, filet d'agneau, filet de biche...)
fromage Saint Nectaire

Commentaires du sommelier :

Grande appellation bordelaise classique, le Médoc offre généralement des vins de style droit et tannique. Cette cuvée dominée par le merlot déroge un peu à cette règle avec un genre plus rond, souple et délicat. L'élevage sous bois est bien présent par contre et couplé à une multitude d'arômes tertiaires digne des belles cuvées girondines à maturité.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

