



BORDEAUX ROUGE 2017 CHÂTEAU MAURINE

Pays : France
Région : Bordeaux
Sous région : Rive droite
Cépage(s) : 74% merlot, 20% cabernet-sauvignon et 6% cabernet franc

Note de dégustation :

Vin de couleur grenat moyennement soutenue.

Le nez est intense et présente des arômes de fruits rouges et noirs mûrs ainsi qu'un joli boisé. En bouche, la structure tannique de ce Bordeaux est bien souple et se fond parfaitement dans un ensemble moyennement puissant et très agréable. Ce vin possède un bon équilibre et une longueur de 5 à 6 caudalies.

Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 4 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Préparation de viandes rosée et rouge (veau, bœuf, agneau)



Commentaires du sommelier :

Un joli Bordeaux produit par un domaine de référence sur l'appellation. Le superbe terroir argilo-calcaire de Maurine contribue à la profondeur et au grand équilibre des vins du domaine.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

