



## MONTRAVEL ROUGE 2012 " LES FILLES " CHÂTEAU LE RAZ " \*

Pays : France  
Région : Sud Ouest  
Sous région :  
Cépage(s) : 80% merlot, 20% malbec et cabernet-sauvignon



### Note de dégustation :

Couleur grenat soutenue à reflets tuilés. Nez complexe qui offre des arômes tertiaires tels que le pruneau, le cuir, le sous-bois et la truffe. En bouche, ce vin charpenté possède des tanins hyper soyeux et un équilibre remarquable. Grand vin aujourd'hui totalement abouti, il possède également une belle longueur.

Température de service : Entre 16 et 18 C°  
Potentiel de garde : 15 ans dans une bonne cave  
Suggestion(s) gastronomique :



A servir sur un gibier, un confit de canard, un foie gras poêlé.

### Commentaires du sommelier :

Grand vin de garde, « Les Filles » est un hommage aux travaux manuels d'effeuillage et d'éclaircissage de l'équipe féminine du domaine. Il s'agit de la quintessence des vins du Château Le Raz, propriété située en Périgord pourpre, sur les coteaux argilo-calcaires de la rive droite de la Dordogne. Patrick Barde y élabore de grands vins de terroir dont cette cuvée remarquable, qu'il laisse vieillir au domaine jusqu'à son apogée. Vous pouvez donc profiter de cette bouteille dès à présent.



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

