



PESSAC LÉOGNAN ROUGE 2015 " LE COMTE DE MALARTIC " (CHÂTEAU MALARTIC LAGRAVIÈRE)

Pays : France
Région : Bordeaux
Sous région : Rive gauche
Cépage(s) : 45% merlot, 45% cabernet sauvignon, 8% cabernet franc, 2% petit verdot

Note de dégustation :

Ce vin présente une belle robe grenat soutenue. Le nez est superbe et déjà très abouti. Aux arômes de fruits rouges et noirs s'ajoutent des touches de réglisse, des notes empyreumatiques et boisées qui forment un bouquet complexe et raffiné.

En bouche, il possède une trame tannique de grande qualité, avec une texture souple, un grain de tanins fins et fondu. Les arômes grillés, voire légèrement fumés, couplés à un fruité gourmand prolongent la finale pour

Température de service : Entre 16 et 18 C°

Potentiel de garde : 12 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Accord parfait avec une viande rosée ou rouge tel que l'agneau, le boeuf ou le canard. Sélection de fromages à pâtes dures.

Commentaires du sommelier :

Pessac Léognan, cette jeune appellation bordelaise offre souvent des rouges charpentés et élégants, dont le fruité se combine agréablement aux arômes boisés et empyreumatiques d'un élevage en fûts de chêne. Comte de Malartic offre tout cela et sur ce millésime d'exception, son caractère suave lui procure déjà beaucoup de charme.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

