



pdf.fiche.page-title

Le Comte de Malartic Rouge | Pessac Léognan France (GRAVES) – 2022

Vinification

Manuele oogst met diverse passages in de wijngaard. Vinificatie in houten en stalen vaten voor een periode van 3 weken. Traditionele rijping sur lie in Franse houten vaten (30% nieuwe eik) gedurende 15 maanden.

Dégustation

Deze Comte de Malartic is de nieuwe benaming voor de tweede wijn van Chateau Malartic. Diepe paarsblauwe kleur en aroma's van pruim, cassis en confituur van aalbes. Naast het fruit ruiken we in de achtergrond toetsen van potloodslijpsel, schors en zwarte peper. Medium tot volle body in de mond, sappig met zachte tannine en een pittige finale.

Mets adaptées

Filet de bœuf | Viande - grillée | Barbecue | Entrecôte

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): + 7-10

Servir à: 18 °C

Profil de goût: Souple et juteux