



Château Lascombes 2016, A.O.P Margaux, Vin rouge

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

Appellation : **A.O.P Margaux**

Cépages : **Merlot - Cabernet Sauvignon - Petit Verdot**

Degré d'alcool : **13.5% vol**

Niveau de garde : **5 ans et plus : A Garder**

La Dégustation

Température de service

14,5°

Robe

Robe grenat brillante.

Nez

Le nez est fruité, racé et offre une petite richesse. On y retrouve des notes de mûre charnue et plus légèrement de cassis charnu associées à de petites touches de framboise ainsi qu'à de fines pointes de poivre de Cuben, à de discrètes pointes d'épices ainsi qu'à un très discrète pointe de poivre gris.

Bouche

Mise en bouche friande et compacte. Beaucoup de finesse au palais. Le vin est crémeux et doté de tanins compacts aux grains fins qui confèrent une note suave en fin de bouche. La structure est juteuse et soutient bien la structure aromatique. Finale fruitée et persistante.

Accords mets-vins

Viande rouge, Fromage, Volaille, Gibier

