

Haut Médoc Cru Bourgeois Chateau MALESCASSE 2016 75cl

Sa robe est dense, le nez est déjà très prometteur développant des arômes de fruits rouges et noirs comme la myrtille et le cassis. Des notes fines de



Référence : 422334

Prix : 29.30 €

Descriptif :

Haut Médoc Cru Bourgeois Chateau MALESCASSE 2016 75cl

Le château MALESCASSE est la propriété des Vignobles AUSTRY depuis 2012. Ce domaine de 40 hectares d'un seul tenant est situé sur de très belles croupes graveleuses médocaines, juste dans le strict alignement de Margaux au sud et de Saint-Julien, au Nord, sur la commune de Lamarque qui constitue le point le plus élevé du Médoc, à quelques 30 mètres au dessus du niveau de la mer. Cru Bourgeois depuis 1932, beaucoup d'investissements ont été réalisés dans un chai par gravitation, les vendanges sont parcellaires et celles-ci sont logées chacune dans des cuves en bois, en inox et en béton de différentes capacités permettant une mise en valeur optimale des différents jus selon leur personnalité. et un soin très particulier est apporté aux vignes tel d'un cru Classé.

notes de dégustation :

Sa robe est dense, le nez est déjà très prometteur développant des arômes de fruits rouges et noirs comme la myrtille et le cassis. Des notes fines de menthol et de réglisse lui apportent une fraîcheur élégante. La bouche est riche, volumineuse, avec des tannins soyeux dignes d'un grand millésime., la finale est élégante, profonde, à attendre quelques années

cépages : 46 % Merlot, 45% Cabernet-sauvignon, et 9% Petit Verdot, le millésime 2015 a bénéficié d'une fermentation entre 26° et 28°, avec pigeages doux. Sa cuvaison est de 4 semaines. Les fermentations malolactiques se déroulent en barriques dont 30 % de bois neuf. Pressurage pneumatique vertical. L'élevage s'est fait 14 mois en fûts de chêne dont 35 % de bois neuf.

accords: entrecôte à la Bordelaise, civet de sanglier, plats mijotés en sauce

T°S: 16°C si à boire maintenant, carafage de 3 à 4 heures avant de le servir

G: 2030

[Lien vers la fiche du produit](#)