Wijnfiche

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

Vinification

Vendanges manuelles avec plusieurs passages dans le vignoble. Vinification en cuves en bois et en acier inoxydable pendant une période de trois semaines. Élevage traditionnel sur lies en fûts de chêne français (30 % de bois neuf) pendant 15 mois.

Dégustation

Comte de Malartic est le nouveau nom du second vin du Château Malartic. Il présente une robe pourpre profond aux reflets bleutés, avec des arômes de prune, de cassis et de gelée de groseille. Le fruit est accompagné de subtiles notes de bois de crayon, d'écorce et de poivre noir. En bouche, il est moyennement corsé à corsé, juteux, doté de tanins souples et d'une finale vive et épicée.

Mets adaptées

Filet de bœuf | Viande - grillée | Barbecue | Entrecôte

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Merlot (78%), Cabernet Sauvignon (18%), Petit Verdot (4%)
Viticulture: Raisonnée
Stocker (années): + 7-10
Servir à: 18 °C
Profil de goût: Souple et juteux



DULST wijn met advies - Bierbeekstraat 21 - 3052 Blanden
Tel: 016/40 10 28 | E-mail: wijnen@dulst.be | www.dulst.be