1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SELECTION 2014



Château Les Trois Manoirs

Scea Vignobles Cruchon et Fils

France · Bordelais

ID SHEET

VINTAGE	2012
ORIGIN	Médoc
COLOUR	Red
CATEGORY	Still
SUGAR CONTENT	None / Dry
GRAPE VARIETY	Cabernet Sauvignon, Malbec, Cabernet Franc
CONSERVATION	To be drunk in the next 3 years

TASTING NOTE OF 1001 DÉGUSTATIONS

La jolie robe grenat, brillante, aux petites pointes d'évolution, laisse place à un nez très expressif, presque sucré nous rappelant une salade de fruits rouges au vin avec son sirop d'épices. La bouche est belle, à la fois gourmande avec ces accents vanillée et cannelle, et structurée avec des tanins élégants et digestes. Finale acidulée et torréfiée. Un vin à servir vers 16° sur un canard laqué au miel épicé.

Tasted in 06/11/2014

PAIRING DISHES

Prime rib of beef
Brie
Beijing roast duck

SALES POINT

AT THE PRODUCER'S SITE

Scea Vignobles Cruchon et Fils
2, ROUTE DE VENDAYS
33340 GAILLAN MEDOC
Phone : 0033556416971
www.domaine-chantemerle.com