1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2014
★★★



Château Les Trois Manoirs

Scea Vignobles Cruchon et Fils

France · Bordelais

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2012
APPELLATION	Médoc
COULEUR	Rouge
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Cabernet Sauvignon, Malbec, Cabernet Franc
CONSERVATION	A boire dans les 3 ans

L'AVIS DE 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.

Dégusté le 06/11/2014

ACCORDS METS

Côte de Boeuf
Brie
Canard laqué

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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