



## Château Les Trois Manoirs



### FICHE TECHNIQUE

**Millésime:** 2012

**Catégorie:** 1

**Couleur:** Rouge

**Appellation:** Médoc

**Cépage(s):** Cabernet Sauvignon , Malbec , Cabernet Franc

**Région:** Bordelais

**Pays:** France

**Prix:**

### 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 épice.*

#### ACCORDS METS

Côte de Boeuf  
Brie  
Canard laqué

#### LIEUX DE VENTE

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