



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>