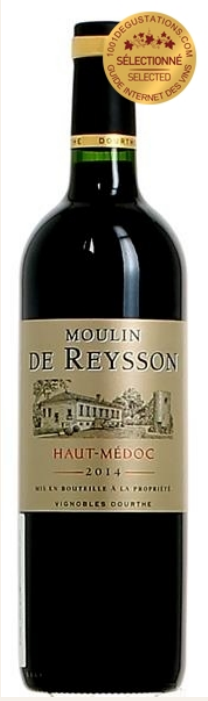
1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2017




# Moulin De Reysson

Maison Delor

France · Bordelais

## FICHE TECHNIQUE

| | |
|---|---|
| MILLÉSIME | 2014 |
| APPELLATION | Haut-Médoc |
| COULEUR | Rouge |
| CATÉGORIE | Tranquille |
| DOSAGE | Aucun / Sec |
| CÉPAGE(S) | Merlot, Cabernet Sauvignon |
| CONSERVATION | A boire dans les 3 ans |

## L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

*D'un pourpre violacé, il nous offre un magnifique nez de fruits noirs confiturés (myrtille, mûre) soutenu de quelques épices. La bouche est assez volumineuse, avec toujours cette trame fruitée et juteuse aux tanins sages. Finale salivante dominée par la baie de cassis. Servir vers 16°C sur un carré de porc noir de Bigorre.*

Dégusté le 16/11/2016

## ACCORDS METS

Carré de porc rôti
Pigeons rôtis
Omelette aux cèpes

## LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

**Maison Delor**
35 RUE DE BORDEAUX
33290 PAREMPUYRE
Tel : 0033556355386