



Château Granins Grand Poujeaux



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2014

Catégorie: 1

Couleur: Rouge

Appellation: Moulis en Médoc

Cépage(s): Merlot , Cabernet Sauvignon , Petit Verdot

Région: Bordelais

Pays: France

Prix:

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Magnifique robe violet soutenu. Nez encore un peu discret dû à la jeunesse. Un carafage est nécessaire pour que les arômes fins et sauvages de myrte, de prune et de réglisse se libèrent. La bouche est plus expressive et s'articule autour d'une matière vineuse, mentholée et d'un noble végétal. Bel élevage bien maîtrisé qui apporte en finale quelques notes grillées. Servir vers 16°C, sur un onglet d'Angus.

ACCORDS METS

Agneau de lait
Onglet sauce bordelaise
Feuilletés au jambon

LIEUX DE VENTE

Scea Granins Grand Poujeaux
18 CHEMIN DE L'ANCIENNE ECOLE
33480 MOULIS EN MEDOC
Tel : 0033556580582
<http://www.chateau-granins.fr>

