



Château Lestage Cheillon



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2014
Catégorie: 1
Couleur: Rouge
Appellation: Médoc
Cépage(s): Cabernet Sauvignon , Merlot , Petit Verdot
Région: Bordelais
Pays: France
Prix:

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe grenat soutenu un peu opaque. Il développe un joli nez complexe et mature de fruits noirs rôtis avec un soupçon eau de vie. En bouche, c'est l'harmonie qui prime, avec une chair construite et équilibrée qui diffuse des notes de myrtille et de réglisse. Finale un peu grillée et fumée, élégante. Servir vers 16°C sur un Parmentier de canard.

ACCORDS METS

Parmentier de canard

LIEUX DE VENTE

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