1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2018



Château la Tour Cordouan

SAS Domaines Laujac

France · Bordelais

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2015
APPELLATION	Médoc
COULEUR	Rouge
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Merlot, Cabernet Sauvignon
CONSERVATION	A boire dans les 6 ans

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Robe grenat soutenu. Beau nez mûr et rôti de fruits rouges et noirs. Fines notes fumées, boisées, mêlées de tabac blond. Bouche gourmande de prime abord qui se prolonge sur une texture plus resserrée mais agréable et élégante. Les notes vont de la confiture de fraise à la myrtille en passant par le jus de viande. Ensemble encore un peu sur sa réserve mais c'est normal. Il ravira nos mijotés d'hiver comme une daube aux zestes d'orange.

Dégusté le 14/11/2017

ACCORDS METS

Boeuf en daube
Poulet rôti
Côte de veau aux girolles

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

SAS Domaines Laujac
56 ROUTE DE LAUJAC
33340 BEGADAN
Tel : 0033556415012
www.chateaulaujac.com