

CHEVALIER DE LASCOMBES 2012

- Jolie robe grenat foncée.
- Nez explosif de fruits rouges qui se mélangent à des notes d'épices telles que la vanille.
- L'attaque est fraîche. L'évolution se fait sur les fruits. Il y a beaucoup de rondeur, de charme dans ce Chevalier de Lascombes et les tanins sont souples. La finale est longue et épicée.

Conformément à l'esprit du Chevalier de Lascombes, il s'agit d'un vin de plaisir à déguster dès ses premières années avec des grillades ou des viandes rouges.

FICHE TECHNIQUE

Merlot 50 % Cabernet sauvignon 50 %

Macération à froid pendant 1 semaine à 8°C

Elevage sur lies 4 mois

Elevage en barriques dans 100% de barriques d'un vin pendant

16 mois

Commentaire réalisé en mai 2014.