MOULIN DE LA LAGUNE 2016 ROUGE

DOMAINES MENERET AUDY



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Second vin du célèbre 3e Grand Cru Classé Château La Lagune, Moulin de La Lagune est un Haut-Médoc bio d fraîcheur remarquable. Fruits noirs intenses, tanins ronds et finale rafraîchissante : un vin gourmand, élégant et accessible qui exprime parfaitement le terroir médocain.

Accords mets et vins

Viandes grillées, gibier, agneau, fromages à pâte dure

Détails

Bio : oui
Packaging : carton de 6
Domaine : Château La Lagune
Couleur : Rouge
Millesime : 2016
Degrès : 14 %
Viticulture : Biologique
Cépages : Merlot , Cabernet-Sauvignon
Contenance : 0,75 L
Région : Bordeaux
Appellation : AOP Haut Médoc

Caractéristiques

Terroir : Graves médocaines
Cépage : 60 % Merlot – 33 % Cabernet Sauvignon – 7 % Petit Verdot
Vendange : Manuelles
Viticulture : Biologique
Vinification : Cuves acier thermorégulées, macération 15 jours
Elevage : 14 mois en fûts de chêne (20 % neufs)

Dégustation

Robe : Rouge rubis brillant
Nez : Fruits noirs intenses (cassis, mûre)
Bouche : Ronde, tanins soyeux
Finale : Persistante et rafraîchissante
Garde : Jusqu'en 2034
Température de service : 17 – 18 °C

HISTOIRE DU DOMAINE

"A l'origine, la SARL DOMAINES MENERET-AUDY a été créée en 2006 par Dominique MENERET dans le but de distribuer les vins de ses propriétés, le Domaine de Courteillac et les vins de L'Aventure Winery, propriété californienne dans laquelle il est associé.L'arrivée de son beau-fils, Antoine CLEMENT, en 2014, a permis de développer la partie « négoce » de l'activité, avec la constitution d'une gamme beaucoup plus complète, couvrant un large éventail de la production Bordelaise.D'excellentes conditions de stockage, un appui logistique de qualité, permettent d'assurer le meilleur service à nos clients."