



Alloboissons
livre chez vous

Château Lafont Menaut

Pessac-Léognan



Région : Bordeaux, France

Appellation : Pessac-Léognan AOC

Cépages : 5% Cabernet Franc, 45% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon

Millésime : 2022

À déguster jusqu'en : 2037

Robe : rouge grenat

Nez : Nez d'une belle intensité. D'emblée, il révèle des arômes de fruits rouges et de cerise noire. À l'aération, se développent des effluves de vanille accompagnés de subtiles notes épicées. Le boisé grillé se montre à la fois discret et élégant.

Bouche : Au palais, on trouve la richesse tannique du cabernet sauvignon ainsi que le côté fumé typique des Pessac-Léognan.

Conclusion : Finesse et Minéralité

Service : Servir entre 16-18°C avec des viandes rouges grillées, viandes et plats en sauces, foie de veau, petits gibiers à plumes et à poils.



Scannez pour
plus d'informations

Teneur en alcool : 13.5%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 97710 75 2022

Prix : 18.00