

Château Moutin
AOC Graves
75 cl



Fiche technique créé le 08/08/2022

Dénomination et descriptif du produit

AOC Graves
Château Moutin
75cl -

Grands Vins de Bordeaux

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.

Conservation et Stockage

Stocker idéalement autour de 10°C,
au sec, à l'abri de la lumière et des
courants d'air.

Pour une longue conservation
l'essentiel étant de respecter : une
température basse et constante
(autour de 10°C), une hygrométrie
élevée (taux d'humidité).

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Cépages : : Merlot , cabernet franc et cabernet Sauvignon

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **SULFITES**
- Allergènes potentiellement présents : **AUCUN**

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

Le + Produits

Situé dans le village de Portets, au cœur de l'appellation graves, ce cru est dans la famille depuis deux cents ans. Toujours fidèle au merlot (majoritaire) et à un élevage long en fût de vingt-quatre mois, il propose un 2015 au bouquet intense de fruits mûrs et au palais bien équilibré, d'un bon volume, soutenu par un boisé et des tanins sérieux mais qui commencent déjà à se fondre. Le Château Moutin rouge associe la puissance du Cabernet Sauvignon à la souplesse du Merlot. Un élevage en barriques de chêne français lui confère une excellente structure et un bon potentiel de vieillissement en bouteilles.

Conseils de dégustation

Joli nez de fruits rouges confiturés (cerise) et d'épices. Bouche souple et ample avec des tannins soyeux et élégants, de fines notes de fruits rouges rehaussées par des notes boisées. Belle et longue finale toute en souplesse.

Température de service environ 15°.

Accords Mets & Vins :

Entrecôte Bordelaise, Gibiers, fromage à pâte molle : camembert, brie de Meaux...

Comptoir de la Gastronomie

Épicerie Fine et Restaurant

34 rue Montmartre 75001 Paris

01.42.33.31.32

Retrouvez tout nos produits sur www.comptoirdelagastronomie.com