MOULIS EN MEDOC

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Château Lestage-Darquier

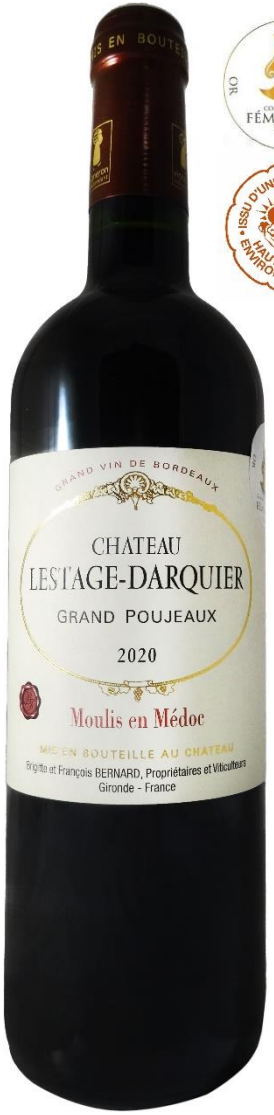
Grand Poujeaux

FRUIT

LÉGER----------PRONONCÉ

PERSONNALITÉ

LÉGER----------PUISSANT



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

Historique : Ce vieux vignoble est exploité par la même famille depuis 1982. Soucieux de la qualité du terroir, ils pratiquent depuis des années la « Protection Raisonnée du Vignoble » en collaboration avec la Chambre d'Agriculture de la Gironde.

Cépages et terroir : 50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot et 5% Cabernet Franc sur un sol de graves avec un fond argilo-calcaire et argilo-graveleux.

Vinification et élevage : La cuvaison dure 20 jours en cuves en inox. Élevé en barriques pendant 12 mois environ.

Dégustation : Belle robe rouge soutenu, des parfums complexes de fruits mûrs, où la finesse et la longueur augurent une bonne aptitude au vieillissement. L'attaque en bouche est douce et élégante. Plaisant dès aujourd'hui, il pourra s'oublier en cave pendant 5 à 7 ans.

Accompagnement : C'est un très joli vin qui accompagnera aisément tous vos plats tels qu'une côte de bœuf aux cèpes ou un carré de veau rôti au four.

Servir à : une température entre 16 et 18°C.

Médaille : Récolte 2019 : Médaille Or Féminalise 2021
Récolte 2020 : Médaille Or Féminalise 2022

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)	/ COUCHE	/ PALETTE
BOUTEILLE 75cl	3 700 179 903 870	1.25	76.6 x 76.6 x 300	150 BOUTEILLES	600 BOUTEILLES
CARTON		7.5	235 x 155 x 310	25 CARTONS	100 CARTONS
PALETTE COMPLETE		770	1200 x 800 x 1390	CARTON DE 6 UVC	4 COUCHES

TSO – TERROIR SUD OUEST – 1 ROUTE DE LA ZA DE LA PALANQUE – 24500 EYMET
SARL AU CAPITAL DE 75 000 € - SIRET 434 581 948 00016 – CODE NAF : 4634 Z – N° D'ACCISE : FR 001 491 E 0418 – TVA INTRA : FR 90 434 581 948
TEL. +33(0)5 53 74 38 37 – FAX +33(0)5 53 74 35 59 – Email : contact@vins-tso.com – Site : www.vins-tso.com