



MOULIN DE LA LAGUNE - HAUT-MÉDOC

PRODUIT

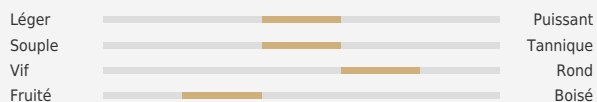
Second vin du château, le Moulin de La Lagune est issu principalement des jeunes vignes et d'une sélection parcellaire soignée.

Plus immédiat dans son expression, il conserve toutefois le style racé et raffiné de son aîné. Le nez révèle des notes de fruits rouges frais (framboise, groseille), de fleurs et d'un léger toasté. En bouche, la texture est souple et veloutée, avec des tanins fins et une belle vivacité.

Moulin de La Lagune est un vin plaisir, gourmand et équilibré, idéal pour une consommation plus jeune (entre 3 et 8 ans), tout en offrant une vraie personnalité.

Il accompagne parfaitement les viandes grillées, volailles rôties ou encore une cuisine méditerranéenne raffinée.

PROFIL GUSTATIF



NOTATIONS

Suckling : 92/100

IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bordeaux / France
Type de vin	Rouge
Volume	1,5L
Degré d'alcool	13,0%
Potentiel de garde	8 ans
Cépages	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit verdot