



CHÂTEAU
MOULIN DE PEYRONIN
AOC BORDEAUX ROUGE 2019

PALETTE AROMATIQUE



COMMENTAIRE DE
DÉGUSTATION

A travers cette aromatique typique, vous découvrirez la beauté de la complexité du vin. Grâce à ses notes fruitées et sa structure, le moulin de Peyronin rouge s'invitera très facilement à votre table. Il s'accordera parfaitement avec des viandes rouges ou encore des plats mexicains.



60% MERLOT



20% MALBEC



20% CABERNET SAUVIGNON



ACIDITÉ | SON DYNAMISME



SUCROSITÉ | SA DOUCEUR PERÇUE



FRUITE | SON AROMATIQUE



GOURMANDISE | SA RONDEUR



FRAICHEUR ● ● ● ALCOOL ● ● ● 13% VOL

CERTIFICATIONS



SERVICE : 17°C



6 ANS DE GARDE

ACCORDS METS ET VINS

