



CHATEAU DE MUSSET

CUVÉE COMPOSTELLE

Appellation : Lalande de Pomerol

Terroir : argile et graves, sablo-graveleux

Cépages : Merlot 76% -
Cabernet Sauvignon 19%
Autres 5%

Surface vignoble : 27 ha

Age des vignes : 27 ans en moyenne

Vinification : en cuves inox avec levures indigènes

Eleavage : 12 mois 50% en cuves inox, 50% barriques

Un produit facile d'approche sur une belle appellation.

Dégustation

Un élégant Lalande de Pomerol aux notes de cannelle, d'épices, de cerise griotte, avec une touche de grillé. La bouche est faite telle une dentelle délicate et aérée. Beaucoup de gourmandise en finale. Facile d'approche, à déguster dès maintenant.

Service : Chambré (19°)

Accord mets : viandes blanches, fromages.

Origine

Cette propriété familiale tenue depuis 1963. Cette famille possède une autre propriété en AOC Puisseguin Saint-Emilion.

