

Шато Маньоль. АОС

- АОС – О-Медок (Верхний Медок)
- 50% каберне-совиньон и 50% мерло
- Выдержка в дубовых бочках в течение 12 месяцев
- Тонкий и элегантный букет с преобладанием ароматов диких ягод, смешанных с древесными и пряными нотками
- Богатый и гармоничный вкус с шелковистыми танинами и длительной пряной ароматической устойчивостью
- Подходит к красному мясу и пахучим сырам

- *Сердце B&G*
- *20 медалей с 1995 г*
- *Отмечено Р. Паркером в Винном Гиде 2004 г*



Barton & Guestier