



Château La Garde

Pessac-Léognan AOC

Un Pessac-Léognan complexe – aussi délicieux que le 2005!

Description:

Avec l'acquisition du Château La Garde en 1990, la légendaire maison bordelaise des Vins et Vignobles Dourthe a eu la main très heureuse. L'un des meilleurs terroirs de Pessac-Léognan et le savoirfaire de Patrick Jestin, président de Dourthe, sont en effet les garants d'une qualité exceptionnelle. Avec le 2016, le château a créé un véritable bijou qui, grâce à ses 47% de Merlot, ne tardera pas à procurer beaucoup de plaisir. Grandiose.

Profil aromatique:

Pourpre saturé, violacé sur le disque. Les violettes odorantes sont le prélude du bouquet compact aux senteurs de baies noirs. La bouche puissante aux tannins mûrs et déjà fondus se termine sur une explosion de baies bleues en rétro-olfaction. Racé jusque dans la longue finale, cet exigeant Pessac de tous les jours est aussi réussi que le millésime 2005 !

Va bien avec:

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: France

Appellation: Graves/Pessac Léognan

Fabrication: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Teneur en alcool: 14.0%

Prêt à boire: jusqu'en 2036

Raisins: 52% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 3% Petit Verdot

N° article: 0214716

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Château La Garde

Pessac-Léognan AOC

Pays d'origine: France
Classifications: James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Raisins: 52% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 3% Petit Verdot
Prêt à boire: jusqu'en 2036
Viticulture: Traditionnelle
Fabrication: en Barrique
Teneur en alcool: 14.0%
Température: Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.