



Château d'Armailhac

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un noble Pauillac d'un célèbre domaine

Beschreibung:

Als eines von drei Pauillac-Weingütern wird d'Armailhac vom gleichen Team bewirtschaftet, das auch für Mouton-Rothschild und Clerc Milon zuständig ist. Die Weinberge des Châteaus liegen im Norden der Appellation und bestehen aus drei verschiedenen Parzellengruppen, die mal eher von leichten Kiesböden, mal eher von tiefgründigem, lehmig-kalkigem Untergrund geprägt sind – eine Terroir-Vielfalt, die diesem Cru seine charakteristische Raffinesse und Eleganz verleiht. Die Rebstöcke sind durchschnittlich rund 50 Jahre alt, was für beachtliche Konzentration sorgt; einige stammen sogar aus dem Pflanzjahr 1890 und sind verantwortlich für die grandiose aromatische Tiefe von Château d'Armailhac.

Degustationsnotiz:

Beaucoup de finesse dans le bouquet de fleurs et de baies, aux notes de cassis et d'iris. Bouche complexe et soyeuse, tannins serrés, palais structuré. Sublime astringence dans la finale longue et concentrée sur des nuances de cerise sauvage et de graphite.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteak, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: Pau

Produzent: Pauillac AOC

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

Cépage(s): 60% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 10% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0472805

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château d'Armailhac

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	France
Cépage(s):	60% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 10% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.