



Caisse variation Château Grand-Puy-Lacos

5e Cru Classé, Pauillac AOC, 1x 300 cl, 2x 150 cl, 4x 75 cl

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Pourpre saturé, centre opaque, disque rubis tendre. Bouquet très complexe de myrtille alpine mûre, de violette et de réglisse, viennent ensuite des notes de poivre des montagnes de Tasmanie, de malt et de pastilles de groseille. Bouche énergique et soyeuse, extrait mûr, corps musclé et racé, sur de délicates notes acides. Ce Pauillac s'amincit dans la finale compacte et légèrement cassante aux arômes de mûre et de genièvre.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France
Sous-région: Pau
Produzent: Pauillac AOC
Vol. alcool: 14.5%
Artikelnummer: 1121905

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Caisse variation Château Grand-Puy-Lacos

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	France
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.