



Château d'Armailhac

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un d'Armailhac féminin

Description:

Ein femininer Armailhac. Dank der perfekten Tannin Struktur. Die Spannung wird durch den Cabernet Franc erzeugt, der den Wein immer länger macht, meint Jean-Emmanuel mit einem selbstbewussten Grinsen.

Profil aromatique:

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 rumsteack, 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.

Température:

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: Pauillac

Producteur: Pauillac AOC

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: 2030-2055

Cépage(s): 70% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 13% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

N° article: 0472823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château d'Armailhac

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 93-94/100, Falstaff 93/100, Vinum 92/100
Cépage(s): 70% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 13% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
A boire: 2030-2055
Weinbau: Traditionnelle
Vol. alcool: 13.5%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.