



## Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un Pauillac plein d'élégance

**Description:**

Grand-Puy-Lacoste est situé au milieu de ses vignes. Le château bénéficie d'un terroir exceptionnel. Les vignes sont plantées sur des graviers très profonds, ce qui oblige les plantes à développer un système racinaire étendu afin d'obtenir suffisamment d'eau et de nutriments pour leur croissance.

**Profil aromatique:**

Bouquet séduisant marqué par les baies rouges et bleues, intense note de violettes, réglisse, pétales de rose séchés et jus de griotte. Bouche juteuse, précise et d'une grande complexité, tannins serrés et richesse d'extrait, corps droit. Finale aromatique, concentrée et énergique aux belles nuances de cassis, de palissandre et de graphite. Il peut encore s'améliorer.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Sous-région:</b>	Pauillac
<b>Producteur:</b>	Pauillac AOC
<b>Vol. alcool:</b>	13.5%
<b>A boire:</b>	2030-2054
<b>N° article:</b>	0473023

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** Jean-Marc Quarin 96/100, Jane Anson 94/100,  
Jeb Dunnuck 93-95/100, James Suckling 95/100,  
Neal Martin 93-95/100, Parker 95/100, Vinum  
95/100, Score 18.5/20  
**A boire:** 2030-2054  
**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.