



Château Saint-Pierre

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Un Saint-Julien tout en précision et en sérénité aristocratique

Description:

Le Château Saint-Pierre, à Saint-Julien, compte parmi les grands crus les plus classiques et, en même temps, les plus sous-estimés de l'appellation. Ce petit domaine classé 4e grand cru, situé au cœur de Saint-Julien, allie depuis des décennies la structure et la profondeur des grands vins du Médoc à l'élégance et à l'équilibre qui font la renommée des meilleurs vins de l'appellation. Le millésime 2025 semble particulièrement bien convenir au Château Saint-Pierre. Des baies extrêmement petites et des rendements historiquement bas ont donné naissance, à Saint-Julien, à des vins concentrés, à la robe intense, dotés de tanins fins et d'une fraîcheur surprenante. Ce sont précisément les nuits fraîches de septembre qui ont préservé la tension aromatique et cet équilibre classique qui confèrent aux meilleurs vins du Médoc de ce millésime leur classe particulière. Tout aussi remarquable que les millésimes 2019 et 2020.

Profil aromatique:

Un bouquet dense et complexe, aux notes de cassis fraîchement cueilli, de tabac blond, de graphite et de jus de sureau. Une bouche sublime et profonde, à la texture soyeuse, avec une structure tannique dense, une race équilibrée et un corps parfaitement maîtrisé. Dans une finale concentrée et longue, un feu d'artifice d'arômes nobles de cassis, de minéralité sombre et d'une astringence sublime et finement poudrée.

Accompagne idéalement:

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

Sous-région: St-Julien

Producteur: St-Julien AOC

A boire: 2030-2060

N° article: 0473525

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Saint-Pierre

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: France

Notation: James Suckling 96-97/100, Decanter 94/100,
Falstaff 94/100, Jane Anson 94/100, Jeb
Dunnuck 94-96/100, Vinum 94/100, WeinWisser
18.5/20

A boire: 2030-2060

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