



Château Le Boscq

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Encore meilleur que le millésime précédent

Beschreibung:

Un vin tout en douceur qui peut déjà se boire jeune, produit par un petit domaine sous l'égide de la maison Dourthe.

Degustationsnotiz:

Grenat-violet puissant, lilas sur le disque. Des notes délicatement grillées rehaussent le bouquet gourmand aux nuances de baies bleues. La bouche onctueuse révèle une densité impressionnante, sur un extrait mûr et sucré. La finale étoffée est un véritable feu d'artifice aux arômes de myrtilles avec une pointe de vanille. Malgré son côté classique il dévoile cette année à nouveau beaucoup de volupté, on l'apprécie donc plus que le millésime précédent.

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.

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: St-Est

Produzent: St-Estèphe AOC

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2038

Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Artikelnummer: 0106417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Le Boscq

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 91/100, Parker 90/100, WeinWisser 17.5+/20, Score 17/20
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
A boire:	jusqu'en 2038
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
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.