



Château Belgrave

5e Cru Classé, Haut-Médoc AOC

Une botte secrète toute en finesse

Beschreibung:

Le Château Belgrave est situé dans ce qui est probablement le plus beau vignoble que la célèbre région viticole de Bordeaux puisse offrir. Dans la commune de Saint-Laurent-Médoc, qui se trouve dans l'appellation Haut-Médoc, l'océan Atlantique est à portée de main. Belgrave est sous-estimé depuis des années. Cela réjouit tous ceux qui veulent la meilleure qualité au meilleur prix.

Degustationsnotiz:

C'est le violet le plus noir qui soit ! Beau bouquet de cassis, de bois de santal et de gelée de mûres. Dans le deuxième nez, des violettes et du chocolat au lait. La bouche est élégante, avec une texture soyeuse et des tannins cacaotés, la structure est serrée, mais tout est parfaitement à sa place. Peau de prune et tabac brésilien dans la finale aromatique. Ce Belgrave m'a complètement convaincu et devrait figurer sur toute liste d'achat !

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: HMedoc

Produzent: Haut-Médoc AOC

Vol. alcool: 14.0%

A boire: 2027-2047

Artikelnummer: 0106619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Belgrave

5e Cru Classé
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 94/100, Falstaff 93/100, Neal Martin 88-90/100, Parker 89/100, WeinWisser 18.5/20, Score 18.5/20
A boire:	2027-2047
Vol. alcool:	14.0%
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.