



Château Belgrave

5e Cru Classé, Haut-Médoc AOC

Une valeur sûre du Haut-Médoc

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:

Pourpre extrêmement foncé, centre opaque. L'infime réduction se dissipe à l'air, cerise sauvage et gelée de prune, puis tabac du Brésil et bois précieux. Palais ferme dont les tannins creusent la chair, plénitude légèrement friable, corps sauvage et indompté. Ce géant explose dans la finale compacte et très concentrée de petites baies écrasées et de graphite sur une profonde astringence; quand il se sera assagi, la plus haute note sera à portée de main !

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

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2045

Cépage(s): 53% Cabernet Sauvignon, 44% Merlot, 3% Petit Verdot

Artikelnummer: 0106620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Belgrave

5e Cru Classé
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 93/100, Decanter 93/100, Jeb Dunnuck 91/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	53% Cabernet Sauvignon, 44% Merlot, 3% Petit Verdot
A boire:	jusqu'en 2045
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
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.