



## Château La Garde

Pessac-Léognan AOC

D'une maturité parfaite et en direct du château

### Description:

Envie d'un Bordeaux prêt à boire pour Noël? Ne cherchez plus! Le Château La Garde est à son apogée et vous promet un grand plaisir de dégustation. Il provient des meilleurs terroirs de Pessac-Léognan et a bénéficié de l'immense savoir-faire de Patrick Jestin, qui dirige le domaine.

### Profil aromatique:

Grenat rubis saturé, disque brillant. Les baies rouges et noires marquent le bouquet dense aux élégantes notes de cerise, suivent de délicates nuances de violette, de bois précieux légers et du tabac brun. Corps puissant, (presque) brutal, avec des tannins soutenus et mûrs. Finale serrée aux arômes de cerises sauvages et d'estragon, avec une astringence légèrement cassante, le vin est au repos. Pour l'apprécier au mieux en ce moment, il faudra le décanter 2 heures à l'avance.

### 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:** Graves/Pessac Léognan

**Elevage:** 12 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.0%

**A boire:** jusqu'en 2037

**Cépage(s):** 52% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 3% Petit Verdot

**N° article:** 0214715

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Taille: A7 74x105

### **Château La Garde**

Pessac-Léognan AOC

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	James Suckling 93/100, Wine Enthusiast 92/100, Wine Spectator 91/100, Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	52% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 3% Petit Verdot
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2037
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.