



Château Pétrus

Pomerol AOC

Puissance et finesse: voilà exactement ce que doit être un grand Pétrus

Description:

Quasi nessun altro nome incarna il mito di Bordeaux in modo così impressionante come Château Pétrus. Sull'altopiano di Pomerol, nel cuore della riva destra, nasce un vino che nel corso dei decenni è diventato sinonimo di perfezione, eleganza e profondità. Il Grand Vin proviene da diversi piccoli appezzamenti, tutti contigui sull'altopiano di Pomerol. Questo terreno è estremamente omogeneo e caratterizzato quasi interamente da argilla blu ferrosa, una particolarità geologica che difficilmente si trova in questa purezza. Questi terreni trattengono l'umidità, mantengono le viti vitali durante i periodi di siccità e consentono una maturazione lenta e uniforme dell'uva: questo è il segreto della struttura densa e vellutata per cui Pétrus è famoso. Il risultato è un capolavoro di equilibrio, profondità e potenza che continua a evolversi nel corso dei decenni. Ogni annata di Château Pétrus è un'interpretazione della perfezione, mai appariscente, ma sempre monumentale.

Profile aromatique:

La star incontestée de Pomerol! Bouquet fruité de mûres blanches et cassis rouge. Bouche aux arômes de baies rouges et bleues, extrait d'une superbe douceur, tanins finement structurés. Finale longue et racée.

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.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: Pomerol

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2030

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc

N° article: 0462104

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Pétrus

Pomerol AOC

Herkunft: France
Notation: Parker 93/100, Vinum 18/20, Wine Spectator 93/100, Score 20/20
Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc
A boire: jusqu'en 2030
Vol. alcool: 13.5%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.