



Château Pétrus

Pomerol AOC

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

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Grenat saturé, violet dur le disque. Le premier nez se révèle inhabituellement flatteur: un voluptueux élixir de myrtilles des Alpes, de jus de griottes et de réglisse, viennent ensuite des notes de gelées d'airelles et de violette. Le palais est doux comme de la soie, avec une matière délicatement granuleuse et une structure subtilement musclée. La finale interminable s'accompagne d'un feu d'artifice de petits fruits bleus, de bois de rose et de chocolat au nougat gourmand. C'est un vin racé, d'une élégance et d'une harmonie impressionnantes, avec un énorme potentiel de garde. Actuellement classé deuxième derrière Trotanoy, il fait comme toujours partie des meilleurs vins de l'année

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:

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: 2030-2060
Artikelnummer: 0462117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Pétrus

Pomerol AOC

Herkunft: France
Notation: Parker 98+/100, James Suckling 97-98/100,
WeinWisser 19+/20, Score 20/20
A boire: 2030-2060
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.