



Château d'Armailhac

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un noble Pauillac d'un célèbre domaine

Beschreibung:

Als eines von drei Pauillac-Weingütern wird d'Armailhac vom gleichen Team bewirtschaftet, das auch für Mouton-Rothschild und Clerc Milon zuständig ist. Die Weinberge des Châteaus liegen im Norden der Appellation und bestehen aus drei verschiedenen Parzellengruppen, die mal eher von leichten Kiesböden, mal eher von tiefgründigem, lehmig-kalkigem Untergrund geprägt sind – eine Terroir-Vielfalt, die diesem Cru seine charakteristische Raffinesse und Eleganz verleiht. Die Rebstöcke sind durchschnittlich rund 50 Jahre alt, was für beachtliche Konzentration sorgt; einige stammen sogar aus dem Pflanzjahr 1890 und sind verantwortlich für die grandiose aromatische Tiefe von Château d'Armailhac.

Degustationsnotiz:

Pourpre saturé, centre opaque, disque rubis. Belles notes de cassis, tabac brésilien et bois précieux, un Armailhac parfumé. Complexe et juteux en bouche avec une texture douce, des tannins serrés, un extrait légèrement granuleux et un corps musclé parfaitement défini. Finale concentrée aux arômes de baies noires, de romarin séché sur des notes minérales et une belle astringence. Ce Pauillac me rappelle le grand millésime 2016, avec sa fraîcheur rassurante, sa grande concentration et sa densité d'arômes.

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: Pau

Produzent: Pauillac AOC

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: 2027-2048

Cépage(s): 59% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 8% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Artikelnummer: 0472820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château d'Armailhac

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	France
Notation:	Decanter 94/100, Jeb Dunnuck 91+/100, James Suckling 93-94/100, Parker 93/100, WeinWisser 17.5+/20
Cépage(s):	59% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 8% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
A boire:	2027-2048
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	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.