



Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé, Pauillac AOC

«Je vais acheter ce GPL» (René Gabriel)

Beschreibung:

Grand-Puy-Lacoste est situé au milieu de ses vignes. Le château bénéficie d'un terroir exceptionnel. Les vignes sont plantées sur des graviers très profonds, ce qui oblige les plantes à développer un système racinaire étendu afin d'obtenir suffisamment d'eau et de nutriments pour leur croissance.

Degustationsnotiz:

Pourpre-grenat saturé, dense au centre et avec des lueurs dorées sur le disque. Le bouquet précis dévoile un fruité très Cabernet, presque parfumé. Alors que le deuxième nez très élégant et presque dansant exhale des senteurs de cassis, de fleurs de mûrier, de violettes et de bois précieux. La finesse, l'élégance et l'équilibre juteux en bouche ne péjorent en rien sa puissance, l'astringence se marie aux muscles très fins, la longue finale fascine par ses saveurs de baies bleues. Plaisir et qualité d'un magnifique Pauillac, j'achèterai de ce vin! Tout en dégustant, le propriétaire Jean François Borie nous livrait l'explication de la qualité de ce millésime : « Ce Grand Puy Lacoste 2014 n'a eu besoin d'aucune aide, nous l'avons simplement accompagné ! » Je l'ai pris à nouveau au domaine, puis à la dégustation de l'Union-des-Grands-Crus à Lynch Moussas. J'ai presque été tenté de sortir la carte des 19 points.....

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: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2050

Cépage(s): 75% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 5% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0473014

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 97/100
Cépage(s):	75% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 5% Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2050
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 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.