



## Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé, Pauillac AOC

«Love the intensity and finesse at the end. Lots of energy.» James Suckling

### 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 aux reflets grenat sur le disque. Les parfums de douces baies des bois, puis de pulpe de framboise, de violettes et de bois de rose se marient harmonieusement en un bouquet envoûtant. Les tannins soutiennent la bouche fraîche et élégante sur des nuances de cassis en rétro-olfaction et une très longue finale élégante et persistante - quelle délicatesse aérienne ! François-Xavier Borie fait le parallèle avec le grandiose millésime 1996, avec la précision en plus.

### 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:** jusqu'en 2050

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

**Artikelnummer:** 0473016

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** James Suckling 97/100, Antonio Galloni 93-96/100, Decanter 94/100, Parker 94+/100, Wine Spectator 94-97/100  
**Cépage(s):** 75% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 5% Cabernet Franc  
**A boire:** jusqu'en 2050  
**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.