



Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un Pauillac plein d'élégance

Description:

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.

Profil aromatique:

Grenat, violet sur le disque. Bouquet exubérant de cerises rouges et de groseilles, puis de jus de canneberges, de tabac Burley et de myrtilles. Une belle élégance soutient la bouche puissante et soyeuse et donne le ton à ce vin d'une incroyable finesse. Finale aromatique aux nuances de cynorrhodons, de genièvre et graphite. Ira encore en s'améliorant. J'espère que cette merveille trouvera son chemin sur la liste de nombreux clients.

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: Pauillac

Producteur: Pauillac AOC

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2045

Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

N° article: 0473018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: France
Notation: Antonio Galloni 96/100, Falstaff 95/100, Jeb
Dunnuck 94/100, James Suckling 94/100, Neal
Martin 95/100, Parker 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
A boire: jusqu'en 2045
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 14.5%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges
de garde, nous recommandons une
température de service de 16 à 18 °C.