

Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un Pauillac plein d'élégance

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:

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.

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: 14.5%

A boire: jusqu'en 2045

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

Artikelnummer: 0473018

Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

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

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

A boire: jusqu'en 2045
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 14.5%

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.