



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:

Une robe pourpre foncé au cœur intense, ourlée de rouge rubis plus clair. Un bouquet irrésistible de cerise rouge fraîchement cueillie, de gelée de framboise, de violette délicate et de jus d'airelle. Une bouche équilibrée, extrêmement savoureuse et puissante à la texture soyeuse, à l'élégance pleine de magie, aux tannins denses et à la corpulence parfaite. Une finale concentrée et minérale aux saveurs de fruits rouges et à l'astringence finement sableuse. Un GPL classique et précis qui offre un millésime brillant, bravo!

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

Vol. alcool: 13.5%

A boire: 2027-2049

Artikelnummer: 0473021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	France
Notation:	Antonio Galloni 94-96/100, James Suckling 94-95/100, Neal Martin 92-94/100, Parker 92-94+/100, Vinum 18,5/20, WeinWisser 18/20
A boire:	2027-2049
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.