



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:

Bouquet enchanteur de baies rouges, de jus de griotte frais, de romarin séché, de tabac blond et de verveine, sur de délicates notes de lilas. Bouche complexe et franche, soyeuse, racée et nerveuse, avec un extrait mûr et des tannins serrés. Finale concentrée aux beaux arômes de prunes rouges, sur des nuances de cire et une astringence granuleuse. Un Pauillac apaisant qui vaut la peine qu'on le recherche !

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: 2029-2050

Artikelnummer: 0473022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	France
Notation:	Neal Martin 96-98/100, Decanter 96/100, Falstaff 96/100, James Suckling 95-96/100, Parker 95-97/100, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 18,5/20
A boire:	2029-2050
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.