



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 séduisant marqué par les baies rouges et bleues, intense note de violettes, réglisse, pétales de rose séchés et jus de griotte. Bouche juteuse, précise et d'une grande complexité, tannins serrés et richesse d'extrait, corps droit. Finale aromatique, concentrée et énergique aux belles nuances de cassis, de palissandre et de graphite. Il peut encore s'améliorer.

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%

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

Artikelnummer: 0473085

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: France
Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
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.