



Château Saint-Pierre

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Une botte secrète de Saint-Julien – millésime 2016

Beschreibung:

Un grand vin qui se distingue par ses tanins soyeux et son élégance. Le domaine est considéré comme l'un des plus anciens du Médoc.

Degustationsnotiz:

Pourpre-grenat saturé aux reflets violacés. Explosion de mûres et de violettes dans le bouquet compact aux accents séduisants de cassis. Les tannins sont légèrement rêches, mais il a assez de réserve pour contrebalancer. S'il révèle de beaux arômes de baies bleues, il est par contre moins souple et moins gras en bouche que le millésime précédent, il perd donc un point.

Accompagne idéalement:

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Ju

Produzent: St-Julien AOC

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2045

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

Artikelnummer: 0473516

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Saint-Pierre

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnuck 96+/100, Antonio Galloni 91-94/100, Decanter 95/100, James Suckling 96/100, Neal Martin 94/100, Parker 94-96/100, Wine Spectator 92-95/100
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2045
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.