



Château Saint-Pierre

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Un St-Julien artisanal

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:

Grenat-pourpre impénétrable, disque lumineux. Nez intense de sureau et de prunelle, puis de mûres et de myrtilles des Alpes. La bouche est puissante et racée, avec un corps serré et des tannins mûrs, tout est parfaitement à sa place. Des arômes de prunes, de graphite et de poivre accompagnent la finale aromatique. Du même niveau que les millésimes 2009, 2010 et 2015, définitivement à acheter !

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

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: 2026-2045

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

Artikelnummer: 0473518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Saint-Pierre

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	France
Notation:	WeinWisser 19/20, Decanter 94/100, Jeb Dunnuck 94+/100, James Suckling 94/100, Parker 94-96/100
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
A boire:	2026-2045
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.