



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:

Violet profond, centre noir. Délicat bouquet de mûres fraîchement cueillies, de myrtilles des Alpes et de tabac à pipe parfumé; notes de réglisse et de malt en deuxième nez. Racé et onctueux, avec des tannins légèrement granuleux, il coule en bouche avec l'élégance d'une danseuse étoile. Minéralité marquée et opulence de cassis dans la finale aromatique et persistante aux touches de genièvre. Il me rappelle les deux millésimes légendaires 2009 (pour son intensité de fruit) et 2010 (pour sa profondeur et sa structure).

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: 14.0%

A boire: 2028-2048

Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot

Artikelnummer: 0473519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Saint-Pierre

4e Cru Classé
St-Julien AOC

| | |
|---------------------|---|
| Herkunft: | France |
| Notation: | James Suckling 96/100, Decanter 95/100, WeinWisser 19/20 |
| Cépage(s): | Cabernet Sauvignon, Merlot |
| A boire: | 2028-2048 |
| Weinbau: | Traditionnelle |
| Elevage: | en Barrique |
| Vol. alcool: | 14.0% |
| Servier: | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |