

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:

Pourpre très foncé, centre noir, reflets violets. Bouquet compact et élégant de cassis, de violette et de cerise noire, avec des arrière-notes de truffe d'été et de graphite. Bouche concentrée et douce, extrait granuleux, corps musclé et très droit. Dans la finale compacte, cet athlète modèle se propulse au niveau supérieur sur des arômes de cerises sauvages, des notes de terroir et une subtile astringence.

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:** 2028-2048 **Artikelnummer:** 0473520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Saint-Pierre

4e Cru Classé St-Julien AOC

Herkunft: France

Notation: WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 93-95/100,

Decanter 94/100, James Suckling 92-93/100,

Parker 94-96/100

A boire: 2028-2048 **Vol. alcool:** 13.5%

Servier: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à

être décanté.