



Château Vray Croix de Gay

Pomerol AOC

Un concentré puissant de Merlot

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Pourpre saturé, violacé sur le disque. Magnifique parfums de griottes, puis de framboise et de violette. La bouche soyeuse dévoile une profondeur impressionnante alliée à une belle minéralité et une incroyable finesse. A ce stade, il a déjà atteint un équilibre parfait, qui n'a d'égal que sa pureté, c'est pour moi une des belles surprises de ce millésime.

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:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: Pome

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2040

Cépage(s): 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0476016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Vray Croix de Gay

Pomerol AOC

Herkunft:	France
Notation:	Antonio Galloni 94-97/100, Decanter 93/100, Falstaff 91-93/100, Jeb Dunnuck 93/100, James Suckling 92/100, Parker 91-93/100, Wine Spectator 89-92/100, WeinWisser 18.5/20
Cépage(s):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2040
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.