



## Château Pédesclaux

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un Pauillac peut aussi être abordable!

**Beschreibung:**

Le château se situe entre Mouton et Pontet-Canet – un vin hors pair!

**Degustationsnotiz:**

Pourpre extrêmement foncé, reflets grenat sur le disque. Les mûres dominent le bouquet concentré sur des parfums de violettes, de baies des bois et des notes toastées. Fluide et élégant en bouche, de corps musclé, bien qu'un peu mince, il a quand même du potentiel et peut encore évoluer. C'est la première fois que l'assemblage consiste en quatre cépages !

**Accompagne idéalement:**

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

**Servierempfehlung:**

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

**Pays d'origine:** France

**Sous-région:** Pau

**Produzent:** Pauillac AOC

**Elevage:** en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.0%

**A boire:** jusqu'en 2038

**Cépage(s):** 48% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 4% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0494116

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Pédesclaux

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** James Suckling 95/100, Antonio Galloni 90-93/100, Decanter 94/100, Jeb Dunnock 94/100, Neal Martin 94/100, Parker 93/100, Score 18.5/20  
**Cépage(s):** 48% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 4% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc  
**A boire:** jusqu'en 2038  
**Weinbau:** Traditionnelle  
**Elevage:** en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.0%  
**Servier:** Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.