



Château Pédesclaux

5e Cru Classé, Pauillac AOC

L'étoile montante de Pauillac

Beschreibung:

Ce château méconnu possède un terroir d'excellence, situé entre Mouton Rothschild et Pontet-Canet. Un excellent Pauillac, fruité et d'une grande modernité! Sorti de sa torpeur sous l'impulsion de sa nouvelle direction, le domaine est en pleine ascension.

Degustationsnotiz:

Grenat-rubis, disque violet. Bouquet intense de baies des bois, avec en deuxième nez une explosion de cassis et de violette. Les tannins onctueux rehaussent le milieu de bouche soyeux. Feux d'artifice de gelée de myrtilles et de mûres dans la finale aromatique. C'est un vin hédoniste et sexy qui est sur le bon chemin depuis le millésime précédent. Les notes les plus élevées sont à portée de main !

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: 12.5%

A boire: jusqu'en 2044

Cépage(s): 65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 7% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Artikelnummer: 0494117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Pédesclaux

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 94/100, Antonio Galloni 90-92/100, Score 18.5/20
Cépage(s): 65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 7% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
A boire: jusqu'en 2044
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 12.5%
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.