



Château Pédesclaux

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un Pauillac du très recherché millésime 2018

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Grenat, violet sur le disque. Nez intense de baies sauvages, puis de notes de cassis et de lilas. En bouche, la texture est soyeuse, le corps ferme et serré avec un extrait farineux et fin, le talent est au rendez-vous. La finale aromatique rappelle beaucoup les baies bleues, la prune et la réglisse - il maintient son niveau des dernières années, mais ne se rapproche pas (encore) des grands millésimes 2009/2010. Ira encore en progressant.

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: 14.0%

A boire: jusqu'en 2040

Cépage(s): 64% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 5% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

Artikelnummer: 0494118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Pédesclaux

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 95/100, Falstaff 94/100, Neal Martin 88/100, Parker 92-94/100, WeinWisser 18+/20, Score 18.5/20
Cépage(s):	64% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 5% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot
A boire:	jusqu'en 2040
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
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.