



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:

Grenat pourpre profond, violet sur le disque. Bouquet envoûtant de mûres, de pralinés au nougat et de réglisse, avec en arrière nez des myrtilles fraîches et la liqueur de cerise. En bouche, le palais est agréable, avec une texture soyeuse et une structure tannique ferme, le corps est élégant avec un extrait mûr légèrement sablonneux. La finale aromatique est une explosion de cassis, de gelée de prune et avec des traces de graphite.

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: 2026-2046

Cépage(s): 72% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 6% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0494119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Pédesclaux

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnuck 94+/100, Falstaff 93/100, James Suckling 94/100, Parker 93-95/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	72% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 6% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
A boire:	2026-2046
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.