

## Caisse variation Château Grand-Puy-Lacos

5e Cru Classé, Pauillac AOC, 1x 300 cl, 2x 150 cl, 4x 75 cl

Wooden Case Variation 2020

### **Beschreibung:**

Die Variation enthält je 1x 300cl, 2x 150cl und 4x 75 cl des Grand Puy Lacoste

### **Degustationsnotiz:**

Pourpre saturé, centre opaque, disque rubis tendre. Bouquet très complexe de myrtille alpine mûre, de violette et de réglisse, viennent ensuite des notes de poivre des montagnes de Tasmanie, de malt et de pastilles de groseille. Bouche énergique et soyeuse, extrait mûr, corps musclé et racé, sur de délicates notes acides. Ce Pauillac s'amincit dans la finale compacte et légèrement cassante aux arômes de mûre et de genièvre.

### **Accompagne idéalement:**

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

### **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:** 14.5%

**A boire:** 2028-2045

**Cépage(s):** 76% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot

**Artikelnummer:** 1121920



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Caisse variation Château Grand-Puy-Lacos

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** James Suckling 96-97/100, Neal Martin 95-97/100  
**Cépage(s):** 76% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot  
**A boire:** 2028-2045  
**Weinbau:** Traditionnelle  
**Elevage:** en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.5%  
**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.