



Château Barde-Haut

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Best Buy aus St.-Émilion

Beschreibung:

Verführerisch, mit sehr konzentrierten Cassis-, Pflaumen- und Kirschkonfitüren-Aromen, die sich auf einem gut eingebetteten Graphit-Rückgrat bewegen, während schwarzer Tee, kalkige Mineralität und subtile Kräuternuancen sich in einem langen Abgang zeigen.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis foncé. Exubérant, sombre et explosif, le 2019 se précipite sur le palais. Ce vin exotique équilibre la richesse du millésime avec une énergie incroyable. Des fruits bleus profonds et violets, de l'expresso, du moka, de la réglisse et des clous de girofle - tout cela se retrouve dans ce Saint-Émilion puissant et extraverti. Comme toujours, le Barde-Haut est l'un des vins les plus extravagants de l'appellation. Dans ce magnifique 2019 d'Hélène Garcin-Lévêque et Patrice Lévêque, tous les éléments se réunissent sans effort. (Vinous)

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: St-Emi

Produzent: St-Emilion AOC

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2044

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 1331419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Barde-Haut

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft: France
Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc
A boire: jusqu'en 2044
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.