



2017 Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Note de dégustation:

Grenat-rubis aux reflets lilas. Bouquet délicat de griottes et de groseilles rouges, puis de myrtilles. La bouche est délicate avec une texture délicatement mordante et un extrait sucré. Bouche exquise avec une texture fine et cassante et un extrait sucré. Merveilleux arômes d'airelles et de gelée de framboises dans la finale serrée et délicatement astringente.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Pauillac
Producteur:	Château Grand-Puy-Lacoste
Notation(s):	Parker 90/100, WeinWisser 18/20
Vol. alcool:	13.5 %
Référence:	0473017

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine: France
Notation(s): Parker 90/100, WeinWisser 18/20
Vol. alcool: 13.5 %
Service: 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.