

2016 Château Vray Croix de Gay

Pomerol AOC

Un concentré puissant de Merlot

Note de dégustation:

Pourpre saturé, violacé sur le disque. Magnifique parfums de griottes, puis de framboise et de violette. La bouche soyeuse dévoile une profondeur impressionnante alliée à une belle minéralité et une incroyable finesse. A ce stade, il a déjà atteint un équilibre parfait, qui n'a d'égal que sa pureté, c'est pour moi une des belles surprises de ce millésime.

Accompagne idéale:

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: France

Région: Bordeaux

Sous-région: Pomerol

Producteur: Château Vray Croix de Gay

Notation(s): Antonio Galloni 94–97/100, Decanter 93/100, Falstaff 91–93/100, Jeb Dunnuck 93/100, James Suckling 92/100, Parker 91–93/100, Wine Spectator 89–92/100, WeinWisser 18.5/20

Vol. alcool: 14.0 %

Apogée: jusqu'en 2040

Cépage(s): 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Référence: 0476016



Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Vray Croix de Gay

Pomerol AOC

Origine: France
Notation(s): Antonio Galloni 94–97/100, Decanter 93/100, Falstaff 91–93/100, Jeb Dunnuck 93/100, James Suckling 92/100, Parker 91–93/100, Wine Spectator 89–92/100, WeinWisser 18.5/20
Cépage(s): 90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2040
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.