



2016 Château Saint-Pierre

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Une botte secrète de Saint-Julien – millésime 2016

Description:

Un grand vin qui se distingue par ses tanins soyeux et son élégance. Le domaine est considéré comme l'un des plus anciens du Médoc.

Note de dégustation:

Pourpre-grenat saturé aux reflets violacés. Explosion de mûres et de violettes dans le bouquet compact aux accents séduisants de cassis. Les tannins sont légèrement rûches, mais il a assez de réserve pour contrebalancer. S'il révèle de beaux arômes de baies bleues, il est par contre moins souple et moins gras en bouche que le millésime précédent, il perd donc un point.

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:	St-Julien
Producteur:	Château St-Pierre
Notation(s):	Jeb Dunnuck 96+/100, Score 19/20, Antonio Galloni 91–94/100, Decanter 95/100, James Suckling 96/100, Neal Martin 94/100, Parker 94–96/100, Wine Spectator 92–95/100
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	2025–2045
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Référence:	0473516

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Saint-Pierre

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine: France
Notation(s): Jeb Dunnuck 96+/100, Score 19/20, Antonio Galloni 91–94/100, Decanter 95/100, James Suckling 96/100, Neal Martin 94/100, Parker 94–96/100, Wine Spectator 92–95/100
Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Apogée: 2025–2045
Vol. alcool: 13.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.