



2016 Château Pédesclaux

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un Pauillac peut aussi être abordable!

Description:

Le château se situe entre Mouton et Pontet-Canet – un vin hors pair!

Note de dégustation:

Pourpre extrêmement foncé, reflets grenat sur le disque. Les mûres dominent le bouquet concentré sur des parfums de violettes, de baies des bois et des notes toastées. Fluide et élégant en bouche, de corps musclé, bien qu'un peu mince, il a quand même du potentiel et peut encore évoluer. C'est la première fois que l'assemblage consiste en quatre cépages !

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 Pedesclaux
Notation(s):	James Suckling 95/100, Neal Martin 94/100, Parker 93/100, Antonio Galloni 90–93/100, Decanter 94/100, Jeb Dunnuck 94/100
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2038
Cépage(s):	48% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 4% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Référence:	0494116

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Pédesclaux

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 95/100, Neal Martin 94/100, Parker 93/100, Antonio Galloni 90–93/100, Decanter 94/100, Jeb Dunnuck 94/100
Cépage(s):	48% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 4% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2038
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
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 déguster.