



2016 Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Description:

Grand-Puy-Lacoste est situé au milieu de ses vignes. Le château bénéficie d'un terroir exceptionnel. Les vignes sont plantées sur des graviers très profonds, ce qui oblige les plantes à développer un système racinaire étendu afin d'obtenir suffisamment d'eau et de nutriments pour leur croissance.

Note de dégustation:

Pourpre-grenat aux reflets grenat sur le disque. Les parfums de douces baies des bois, puis de pulpe de framboise, de violettes et de bois de rose se marient harmonieusement en un bouquet envoûtant. Les tannins soutiennent la bouche fraîche et élégante sur des nuances de cassis en rétro-olfaction et une très longue finale élégante et persistante – quelle délicatesse aérienne ! François-Xavier Borie fait le parallèle avec le grandiose millésime 1996, avec la précision en plus.

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):

James Suckling 97/100, Parker 94+/100, Wine Spectator 94–97/100, Antonio Galloni 93–96/100, Decanter 94/100

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.5 %

Cépage(s):

75% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 5% Cabernet Franc

Référence:

0473016

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): James Suckling 97/100, Parker 94+/100, Wine Spectator 94–97/100, Antonio Galloni 93–96/100, Decanter 94/100
Cépage(s): 75% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 5% Cabernet Franc
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
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.