



2018 Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un Pauillac plein d'élégance

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:

Grenat, violet sur le disque. Bouquet exubérant de cerises rouges et de groseilles, puis de jus de canneberges, de tabac Burley et de myrtilles. Une belle élégance soutient la bouche puissante et soyeuse et donne le ton à ce vin d'une incroyable finesse. Finale aromatique aux nuances de cynorrhodons, de genièvre et graphite. Ira encore en s'améliorant. J'espère que cette merveille trouvera son chemin sur la liste de nombreux clients.

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):

Antonio Galloni 96/100, Score 18.5/20, Falstaff 95/100, Jeb Dunnock 94/100, James Suckling 94/100, Neal Martin 95/100, Parker 93/100

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

jusqu'en 2045

Cépage(s):

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Référence:

0473018

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): Antonio Galloni 96/100, Score 18.5/20, Falstaff 95/100, Jeb Dunnuck 94/100, James Suckling 94/100, Neal Martin 95/100, Parker 93/100
Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2045
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
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.