



2018 Château Pédesclaux

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un Pauillac du très recherché millésime 2018

Description:

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

Note de dégustation:

Grenat, violet sur le disque. Nez intense de baies sauvages, puis de notes de cassis et de lilas. En bouche, la texture est soyeuse, le corps ferme et serré avec un extrait farineux et fin, le talent est au rendez-vous. La finale aromatique rappelle beaucoup les baies bleues, la prune et la réglisse - il maintient son niveau des dernières années, mais ne se rapproche pas (encore) des grands millésimes 2009/2010. Ira encore en progressant.

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 88/100, Parker 92–94/100, WeinWisser 18+/20, Falstaff 94/100

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Cépage(s):

64% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 5% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

Référence:

0494118

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 88/100,
Parker 92–94/100, WeinWisser 18+/20, Falstaff
94/100
Cépage(s): 64% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 5%
Cabernet Franc, 4% Petit Verdot
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
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
décanter.