2019 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:
Grenat pourpre profond, violet sur le disque. Bouquet envoûtant de mûres, de pralinés au nougat et de réglisse, avec en arrière nez des myrtilles fraîches et la liqueur de cerise. En bouche, le palais est agréable, avec une texture soyeuse et une structure tannique ferme, le corps est élégant avec un extrait mûr légèrement sablonneux. La finale aromatique est une explosion de cassis, de gelée de prunelle et avec des traces de graphite.
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):	Jeb Dunnuck 94+/100, Score 18.5/20, Falstaff 93/100, James Suckling 94/100, Parker 93–95/100
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	2026–2046
Cépage(s):	72% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 6% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Référence:	0494119

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Pédesclaux

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	France
Notation(s):	Jeb Dunnuck 94+/100, Score 18.5/20, Falstaff 93/100, James Suckling 94/100, Parker 93–95/100
Cépage(s):	72% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 6% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Apogée:	2026–2046
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch