



## 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 prune 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, James Suckling 94/100, Parker 93–95/100, Falstaff 93/100

**Elevage:**

en Barrique

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

14.0 %

**Cépage(s):**

72% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 6% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

**Référence:**

0494119

## 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 Dunnock 94+/100, James Suckling 94/100,  
Parker 93–95/100, Falstaff 93/100  
**Cépage(s):** 72% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 6%  
Cabernet Franc, 2% 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.