2019 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:
Violet opaque, noir au centre. Bouquet dansant avec du jus de griottes frais et de la gelée de myrtilles. Dans le deuxième nez, de séduisantes violettes et des pralinés au nougat. Bouche délicate avec des tannins cacaotés et une texture soyeuse, puis le caractère éclate et "amincit" ce Pauillac. Dans la finale dense et complexe, on retrouve du cassis, de la minéralité et un extrait salé. C'est du grand spectacle. La concurrence dans cette appellation est très rude et c'est pourquoi il figure déjà sur toutes les listes d'achat ! 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 Grand Puy Lacoste
Notation(s):	Parker 96/100, James Suckling 96/100, Neal Martin 95–97/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	2026–2049
Cépage(s):	83% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot
Référence:	0473019

MÖVENPICK
VINS

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):	Parker 96/100, James Suckling 96/100, Neal Martin 95–97/100
Cépage(s):	83% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot
Apogée:	2026–2049
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois 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.

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