



## 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, Score 18.5/20, 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

## 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, Score 18.5/20, 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.