

2009 Château Pédesclaux

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Une découverte totale du Médoc, au nombre de points vertigineux!

Description:

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

Note de dégustation:

Voici le premier millésime du nouveau propriétaire, Jacky Lorenzetti. Pourpre-grenat étoffé, dense au milieu, disque lilas. Chaud bouquet de prune, à la séduisante senteur de moka, une touche de vin de Málaga – fruit très mûr – puis des notes de cassis et une discrète sécheresse au premier nez. Malt foncé en bouche, avec encore des arômes de gousse de vanille, de sureau et de raisin sec, et de la réglisse sublimée en finale. Grâce au nouveau propriétaire et au nouveau vignoble (formé après quelques achats et ventes), une nouvelle ère a enfin débuté. Le domaine a renoué avec le succès. Face à un vin qui passe de zéro à cent – pardon, à 19/20, une seule chose à faire: acheter, car on a beaucoup plus de Pauillac pour son argent que chez les voisins de belle réputation.

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):	WeinWisser 19/20, Wine Spectator 92/100
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Cabernet Franc
Référence:	0494109

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Pédesclaux

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine: France
Notation(s): WeinWisser 19/20, Wine Spectator 92/100
Cépage(s): 50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2035
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 14 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
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.