



2020 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:

Pourpre saturé, centre opaque, disque rubis tendre. Bouquet très complexe de myrtille alpine mûre, de violette et de réglisse, viennent ensuite des notes de poivre des montagnes de Tasmanie, de malt et de pastilles de groseille. Bouche énergique et soyeuse, extrait mûr, corps musclé et racé, sur de délicates notes acides. Ce Pauillac s'amincit dans la finale compacte et légèrement cassante aux arômes de mûre et de genièvre.

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):

James Suckling 96–97/100, Score 18.5/20, Decanter 96/100, Jeb Dunnock 92–95/100, Neal Martin 96/100, Parker 94+/100

Elevage:

18 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

2028–2045

Cépage(s):

76% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot

Référence:

0473020

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):	James Suckling 96–97/100, Score 18.5/20, Decanter 96/100, Jeb Dunnuck 92–95/100, Neal Martin 96/100, Parker 94+/100
Cépage(s):	76% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot
Apogée:	2028–2045
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 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.