



2013 Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé, Pauillac AOC

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.

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 89–90/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 89–92/100

Vol. alcool: 13.5 %

Apogée: jusqu'en 2043

Cépage(s): 80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot

Référence: 0473013

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 89–90/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 89–92/100
Cépage(s):	80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2043
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 déguster.