



2021 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:

Une robe pourpre foncé au cœur intense, ourlée de rouge rubis plus clair. Un bouquet irrésistible de cerise rouge fraîchement cueillie, de gelée de framboise, de violette délicate et de jus d'airelle. Une bouche équilibrée, extrêmement savoureuse et puissante à la texture soyeuse, à l'élégance pleine de magie, aux tannins denses et à la corpulence parfaite. Une finale concentrée et minérale aux saveurs de fruits rouges et à l'astringence finement sableuse. Un GPL classique et précis qui offre un millésime brillant, bravo!

Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteak, 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):

Antonio Galloni 94–96/100, James Suckling 94–95/100, Neal Martin 92–94/100, Parker 92–94+/100, WeinWisser 18/20

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

2027–2049

Cépage(s):

Référence:

0473021

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): Antonio Galloni 94–96/100, James Suckling 94–95/100, Neal Martin 92–94/100, Parker 92–94+/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s): 2027–2049
Apogée: 13.5 %
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.