



1994 Château Pétrus

Pomerol AOC

Note de dégustation:

Robe au rouge vin très foncé, à la frange rubis plus claire. Bouquet entêtant, avec une légère note de sueur et aux notes compostées et de cuir sauvage, ainsi que de réglisse. Belle profondeur. En bouche, tanins encore présents, d'où actuellement de légers arômes de cuir. Combinaison très marquée des tanins et de l'acidité, beaucoup de mûre, très poivré à l'intérieur. Il se montre encore jeune mais présente de très bonnes dispositions.

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:	Pomerol
Producteur:	Château Pétrus
Notation(s):	Score 20/20, Parker 93/100, Wine Spectator 93/100, WeinWisser 18/20
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Référence:	0462194

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Pétrus

Pomerol AOC

Origine: France
Notation(s): Score 20/20, Parker 93/100, Wine Spectator 93/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2026
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.