



## 2011 Château Pédesclaux

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un Pauillac incomparablement somptueux!

**Description:**

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

**Note de dégustation:**

Pourpre extrêmement foncé, aux reflets lilas et violets. Au nez, beaucoup de petits fruits noirs – cassis, mûrier –, tabac, cèdre et les fines notes florales du Cabernet Sauvignon. Bouche douce, merveilleusement extraite, veloutée, dévoilant la grande maturité des tanins; finale aromatique.

**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):**

James Suckling 90/100, Parker 89/100, Score 17/20, Wine Spectator 89/100

**Vol. alcool:**

13.0 %

**Apogée:**

jusqu'en 2038

**Cépage(s):**

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

**Référence:**

0494111

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Château Pédesclaux**

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** James Suckling 90/100, Parker 89/100, Score 17/20, Wine Spectator 89/100  
**Traubensorte(en):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc  
**Apogée:** jusqu'en 2038  
**Vol. alcool:** 13.0 %  
**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.