



## 2022 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:**

Bouquet enchanteur de baies rouges, de jus de griotte frais, de romarin séché, de tabac blond et de verveine, sur de délicates notes de lilas. Bouche complexe et franche, soyeuse, racée et nerveuse, avec un extrait mûr et des tannins serrés. Finale concentrée aux beaux arômes de prunes rouges, sur des nuances de cire et une astringence granuleuse. Un Pauillac apaisant qui vaut la peine qu'on le recherche !

**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):**

Neal Martin 96–98/100, Parker 95–97/100, WeinWisser 18,5/20, Decanter 96/100, Falstaff 96/100, James Suckling 95–96/100

**Référence:**

0473022

## 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):** Neal Martin 96–98/100, Parker 95–97/100,  
WeinWisser 18,5/20, Decanter 96/100, Falstaff  
96/100, James Suckling 95–96/100

**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.