



2010 Château Pédesclaux

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Excellamment noté par René Gabriel

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. Bouquet délirant, de cassis, lilas, cannelle et griotte, aux senteurs de bois foncés, incroyablement et profondément complexe. En bouche, explosion de baies noires, extrait super-fondant déversant ses arômes de cassis, beaucoup de réglisse dans la finale.

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): René Gabriel 19/20, Wine Spectator 91/100, James Suckling 93/100, Parker 89/100

Elevage: 16 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0 %

Apogée: jusqu'en 2036

Cépage(s): 50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Cabernet Franc

Référence: 0494110

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Pédesclaux

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine: France
Notation(s): René Gabriel 19/20, Wine Spectator 91/100,
James Suckling 93/100, Parker 89/100
Cépage(s): 50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5%
Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2036
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 16 Mois en Barrique
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.