



## 2024 Château d'Armailhac

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Montre le potentiel

### Description:

Le Château d'Armailhac se compose dans le millésime 2024 de 72% de Cabernet Sauvignon, 14% de Merlot et 14% de Cabernet Franc, élevé dans 50% de bois neuf, les vignes ont en moyenne 40 ans. Un bouquet délicat de myrtilles, du thym frais et des épices nobles de cassis. Au palais compact, une trame tannique serrée et un extrait finement farineux. La finale rectiligne révèle des cerises sauvages, du tabac et une astringence granuleuse.

### Note de dégustation:

### 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 d'Armailhac

### Notation(s):

Score 18.5/20, James Suckling 93–94/100, Vinum 91–93/100, WeinWisser 18/20

### Apogée:

2030–2058

### Cépage(s):

### Référence:

0472824

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

Taille: A7 74x105

### **Château d'Armailhac**

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** Score 18.5/20, James Suckling 93–94/100,  
Vinum 91–93/100, WeinWisser 18/20  
**Cépage(s):** 2030–2058  
**Apogée:**  
**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.