



2024 Château Saint-Pierre

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Ne devrait manquer sur aucune liste d'achats

Description:

Ce Saint-Julien est une vraie réussite cette année - un assemblage magnifiquement réussi de 80% de cabernet sauvignon, 15% de merlot et de petites quantités de cabernet franc et de petit verdot. Au nez, le Château Saint-Pierre se montre profondément fruité et floral. En bouche, il présente une texture soyeuse et une trame tannique puissante, et sa finale est concentrée et aromatique, avec une corbeille de griottes mûres et de nobles épices de cassis.

Note de dégustation:

Un bouquet profond, du cassis fraîchement cueilli, un délicat parfum d'iris et du jus de sureau. Au palais sublime, une texture soyeuse, une trame tannique serrée, mûre et puissante, une race équilibrée et un corps serré. Dans la finale concentrée et aromatique, une corbeille de griottes mûres et de nobles épices de cassis.

Accompagne idéale:

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: France

Région: Bordeaux

Sous-région: St-Julien

Producteur: Château St-Pierre

Notation(s): James Suckling 94–95/100, Decanter 93/100, Score 19/20, Vinum 93/100

Apogée: 2030–2060

Cépage(s):

Référence: 0473524

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Saint-Pierre

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 94–95/100, Decanter 93/100, Score 19/20, Vinum 93/100
Cépage(s):	2030–2060
Apogée:	
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.