



2024 Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Pauillac très élégant et très réussi

Description:

En raison de la météo capricieuse du millésime, les rendements du Château Grand-Puy-Lacoste ont également été inférieurs à ceux des années normales. Avec 38 hectolitres par hectare, le vignoble s'en est toutefois tiré à bon compte par rapport à de nombreux autres domaines, surtout si l'on considère que 60 % des raisins étaient de si bonne qualité qu'ils ont été utilisés pour le Grand Vin. La cuvée du millésime 2024 se compose de 75 % de cabernet sauvignon, 20 % de merlot et 20 % de cabernet franc, élevés à 70 % dans du bois neuf. Un bouquet bourguignon incroyablement délicat, avec une texture soyeuse et un corps parfaitement défini ainsi qu'une finale finement aromatique et très élégante.

Note de dégustation:

Un bouquet bourguignon incroyablement délicat, des framboises des bois fraîchement cueillies, du tabac blond et du graphite. Au palais sublime, une texture soyeuse, une trame tannique serrée et mûre, une race catapultée et un corps parfaitement défini. Dans la finale concentrée, finement aromatique et très élégante, un panier de cerises rouges, de bruyère et une astringence finement sableuse.

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):

James Suckling 95–96/100, Decanter 93/100, Falstaff 93/100, Jane Anson 93/100, Jeb Dunnuck 91–93/100, Vinum 94/100, WeinWisser 18/20

Apogée:

2030–2060

Cépage(s):

Référence:

0473024

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): James Suckling 95–96/100, Decanter 93/100, Falstaff 93/100, Jane Anson 93/100, Jeb Dunnuck 91–93/100, Vinum 94/100, WeinWisser 18/20

Cépage(s): 2030–2060
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.