



Château La Garde

Pessac-Léognan AOC

Un Pessac-Léognan complesso - delizioso come il 2005!

Descrizione:

Con l'acquisizione di Château La Garde nel 1990, la leggendaria casa bordeaux di Vins et Vignobles Dourthe ha avuto una mano molto fortunata. Uno dei migliori terroir di Pessac-Léognan e la competenza di Patrick Jestin, presidente di Dourthe, sono la garanzia di una qualità eccezionale. Con il 2016, lo château ha creato un vero gioiello che, grazie al suo 47% di Merlot, darà presto grandi soddisfazioni. Grandioso.

Profilo aromatico:

Porpora saturo, violaceo sul disco. Fragranti viole sono il preludio a un bouquet compatto con sentori di bacche nere. Al palato è potente, con tannini maturi che si sono già sciolti, per finire con un'esplosione di bacche blu in retro-olfatto. Rintoccato fino al lungo finale, questo impegnativo Pessac da tutti i giorni è un successo come l'annata 2005!

Abbinamenti:

Si abbina magnificamente a bistecche, pesce alla griglia, polpettone, lampredotto e sanguinaccio, ma anche a un piatto di formaggi o a piatti in umido.

Temperatura:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Francia

Denominazione: Graves/Pessac Léognan

Produzione: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.0%

Maturità di degustazione: fino al 2036

Uva: 52% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 3% Petit Verdot

Numero articolo: 0214716

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Château La Garde

Pessac-Léognan AOC

Paese di origine: Francia

Valutazioni: James Suckling 94/100, Score 18.5/20

Uva: 52% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 3% Petit Verdot

Maturità di degustazione: da subito fino al 2036

Viticultura: Tradizionale

Produzione: in barrique

Gradazione alcolica: 14.0%

Temperatura: Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.