



Château d'Armailhac

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un nobile Pauillac di una famosa tenuta□.

Beschreibung:

Als eines von drei Pauillac-Weingütern wird d'Armailhac vom gleichen Team bewirtschaftet, das auch für Mouton-Rothschild und Clerc Milon zuständig ist. Die Weinberge des Châteaux liegen im Norden der Appellation und bestehen aus drei verschiedenen Parzellengruppen, die mal eher von leichten Kiesböden, mal eher von tiefgründigem, lehmig-kalkigem Untergrund geprägt sind – eine Terroir-Vielfalt, die diesem Cru seine charakteristische Raffinesse und Eleganz verleiht. Die Rebstöcke sind durchschnittlich rund 50 Jahre alt, was für beachtliche Konzentration sorgt; einige stammen sogar aus dem Pflanzjahr 1890 und sind verantwortlich für die grandiose aromatische Tiefe von Château d'Armailhac.

Degustationsnotiz:

Un bel bouquet di fiori e frutti di bosco, con note di ribes nero e iris. Al palato è complesso e setoso, con tannini stretti e una sensazione strutturata. Sublime astringenza nel finale lungo e concentrato, con sfumature di ciliegia selvatica e grafite.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: Pau

Produzent: Pauillac AOC

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 60% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 10% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0472805

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château d'Armailhac

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Francia
Varietà d'uva:	60% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 10% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.