



## Château d'Armailhac

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Una femmina d'Armailhac

**Descrizione:**

Ein femininer Armailhac. Dank der perfekten Tannin Struktur. Die Spannung wird durch den Cabernet Franc erzeugt, der den Wein immer länger macht, meint Jean-Emmanuel mit einem selbstbewussten Grinsen.

**Profilo aromatico:**

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.

**Temperatura:**

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** Pauillac

**Produttore:** Pauillac AOC

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Da bere:** 2030-2055

**Varietà d'uva:** 70% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 13% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

**Numero articolo:** 0472823

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château d'Armailhac

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** James Suckling 93-94/100, Falstaff 93/100, Vinum 92/100  
**Varietà d'uva:** 70% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 13% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot  
**Da bere:** 2030-2055  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Vol. alcolici:** 13.5%  
**Servier:** Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.