



## Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un Pauillac pieno di eleganza

**Descrizione:**

Grand-Puy-Lacoste si trova al centro dei suoi vigneti. Lo château beneficia di un terroir eccezionale. Le viti sono piantate su ghiaia molto profonda, che costringe le piante a sviluppare un esteso apparato radicale per ottenere acqua e sostanze nutritive sufficienti alla loro crescita.

**Profilo aromatico:**

Seducente bouquet caratterizzato da bacche rosse e blu, intense note di viola, liquirizia, petali di rosa essiccati e succo di marasca. Al palato è succoso, preciso e molto complesso, con tannini stretti e un ricco estratto, dal corpo schietto. Il finale è aromatico, concentrato ed energico, con fini sfumature di ribes nero, legno di rosa e grafite. Ha ancora margini di miglioramento.

**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

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Da bere:** 2030-2054

**Numero articolo:** 0473023

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** Jean-Marc Quarin 96/100, Jane Anson 94/100,  
Jeb Dunnuck 93-95/100, James Suckling 95/100,  
Neal Martin 93-95/100, Parker 95/100, Vinum  
95/100, Score 18.5/20  
**Da bere:** 2030-2054  
**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.