



## Château Saint-Pierre

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Un Saint-Julien tout en précision et en sérénité aristocratique

### Descrizione:

Saint-Julien Château Saint-Pierre è uno dei grand cru più classici ma sottovalutati della denominazione. Per decenni, la piccola tenuta 4ème grand cru classé nel cuore di Saint-Julien ha combinato la struttura e la profondità dei grandi vini del Médoc con l'eleganza e l'equilibrio che rendono i migliori vini della denominazione così ricercati. L'annata 2025 sembra essere particolarmente adatta a Château Saint-Pierre. Gli acini estremamente piccoli e le rese storicamente basse hanno prodotto vini concentrati e colorati con tannini fini e una sorprendente freschezza a Saint-Julien. Le fresche notti di settembre, in particolare, hanno preservato la tensione aromatica e il classico equilibrio che conferisce ai migliori vini del Médoc dell'annata la loro classe speciale. Un successo eccezionale come quello del 2019 e del 2020.

### Profilo aromatico:

Bouquet densamente intessuto, ribes nero appena colto, tabacco leggero, grafite e succo di sambuco. Al palato sublime e profondo, con una texture setosa, un corsetto di tannini strettamente intrecciato, una razza equilibrata e un corpo perfettamente formato. Il finale concentrato e lungo è un fuoco d'artificio di spezie nobili di cassis, mineralità scura e astringenza sublime e di grana fine.

### Ideale con:

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

**Appellation:** St-Julien

**Produttore:** St-Julien AOC

**Da bere:** 2030-2060

**Numero articolo:** 0473525

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### **Château Saint-Pierre**

4e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** James Suckling 96-97/100, Decanter 94/100,  
Falstaff 94/100, Jane Anson 94/100, Jeb  
Dunnuck 94-96/100, Vinum 94/100, WeinWisser  
18.5/20  
**Da bere:** 2030-2060  
**Servier:** Pour une dégustation optimale des vins rouges  
puissants, nous recommandons une  
température de service de 15 à 17 °C.