



Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Pura finezza da Pauillac

Descrizione:

Grand-Puy-Lacoste è uno dei nomi più abbandonati di Pauillac. Per generazioni, la famiglia Borie ha plasmato lo château con una filosofia chiara: l'attenzione non è rivolta all'opulenza o alla spettacolarità, ma piuttosto al carattere distinto dell'origine e alla firma inconfondibile dei grandi terreni ghiaiosi di Pauillac. Le condizioni calde e secche dell'annata hanno permesso al Cabernet Sauvignon, che tradizionalmente costituisce la spina dorsale di Grand-Puy-Lacoste, di raggiungere una maturità eccezionale. Allo stesso tempo, i profondi terreni ghiaiosi hanno preservato una sufficiente freschezza e tensione, dando vita a un vino che combina concentrazione ed eleganza in modo straordinario: è proprio questo equilibrio a rendere l'annata 2025 così affascinante. Il vino ha la struttura, la profondità e il potenziale di invecchiamento di un grande Pauillac, ma è molto più preciso e armonioso di quanto ci si aspetterebbe da un'annata soleggiata. I tannini sono eccezionalmente fini, il frutto chiaro e concentrato, gli aromi di notevole purezza. Non può mancare nella lista della spesa.

Profilo aromatico:

Bouquet delicato e incredibilmente raffinato: succo fresco di amarena, nettare di ribes rosso, erica, arance. Al palato è sublime, con una consistenza setosa, una struttura tannica fitta, una vivace grinta e un corpo elegante e perfettamente strutturato. Nel finale concentrato ed energico, bacche rosse e blu, tabacco alla ciliegia e un'astringenza fine e sublime. Pura finezza da Pauillac, da inserire in ogni lista della spesa.

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

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Da bere: 2030-2060

Varietà d'uva: 76% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot

Numero articolo: 0473025

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 96-97/100, Decanter 95/100, Jeb Dunnuck 94-96/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	76% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot
Da bere:	2030-2060
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
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.