



Château Le Boscq

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Ancora meglio dell'annata precedente

Beschreibung:

Un vino gentile che può essere bevuto giovane, prodotto da una piccola azienda sotto l'egida di Dourthe.

Degustationsnotiz:

Potente granato-violaceo, lilla sul disco. Note delicatamente tostate arricchiscono il bouquet goloso con sentori di bacche blu. Il palato morbido rivela una densità impressionante, con un estratto maturo e dolce. Il finale corposo è un vero e proprio fuoco d'artificio di aromi di mirtillo con una nota di vaniglia. Nonostante il suo lato classico, anche quest'anno rivela una grande voluttà e lo apprezziamo di più rispetto all'annata precedente.

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: St-Est

Produttore: St-Estèphe AOC

Allevamento: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2038

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Artikelnnummer: 0106417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Le Boscq

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 91/100, Parker 90/100, WeinWisser 17.5+/20, Score 17/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2038
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.