



## Château Belgrave

5e Cru Classé, Haut-Médoc AOC

Un Grand Cru per tutte le tasche

### **Beschreibung:**

Château Belgrave si trova in quello che è probabilmente il più bel vigneto che la famosa regione vinicola di Bordeaux possa offrire. Nel comune di Saint-Laurent-Médoc, parte della denominazione Haut-Médoc, l'Oceano Atlantico è facilmente raggiungibile. Belgrave è stato sottovalutato per anni. Questa è un'ottima notizia per chi vuole la migliore qualità al miglior prezzo.

### **Degustationsnotiz:**

Tutta la tipicità del Bordeaux! Un bouquet aromatico di bacche scure con una bella profondità. Elegante con molta uva passa in un estratto piacevolmente scorrevole, rimane molto a lungo al palato e dimostra la sua alta qualità.

### **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:** HMedoc

**Produttore:** Haut-Médoc AOC

**Vol. alcolici:** 12.5%

**Da bere:** da subito fino al 2028

**Varietà d'uva:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

**Artikelnnummer:** 0106607

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Belgrave

5e Cru Classé  
Haut-Médoc AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** WeinWisser 17/20, J. Robinson 16+/20, Score 18.5/20  
**Varietà d'uva:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc  
**Da bere:** da subito fino al 2028  
**Vol. alcolici:** 12.5%  
**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 decantarlo.