



## Château Belgrave

5e Cru Classé, Haut-Médoc AOC

"Uno dei migliori degli ultimi anni" James Suckling

### **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:**

Porpora intenso, saturo al centro, violaceo sul disco. Attacco floreale, pochissimo frutto, con belle note di foglie e rovi. Potente e teso al palato, con sfumature pepate e molto ribes nero in retro-olfatto, allungandosi in un lungo finale. Questo classico di Belgrave non è dimostrativo, ma ha molto potenziale.

### **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

**Allevamento:** in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.0%

**Da bere:** da subito fino al 2036

**Varietà d'uva:** 69% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 3% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0106616

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Belgrave

5e Cru Classé  
Haut-Médoc AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** Wine Enthusiast 93-95/100, Decanter 91/100, James Suckling 92-93/100, Parker 90-92/100, Score 18.5/20  
**Varietà d'uva:** 69% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 3% Petit Verdot  
**Da bere:** da subito fino al 2036  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** in barrique  
**Vol. alcolici:** 13.0%  
**Servier:** 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.