



## Château Belgrave

5e Cru Classé, Haut-Médoc AOC

Un'offerta di Haut-Médoc di sicuro successo in formato magnum

### **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:**

Granato violaceo, disco rubino. Bouquet aperto con note di lillà e mirtillo rosso, seguite da sentori di viola e ribes rosso. Il palato è rilassato, con tannini potenti, un po' raspanti e leggermente asciuganti. Il finale è nervoso e un po' fragile, con aromi di gusci di noce. Il vino dovrà aspettare un po' prima di assimilare tutto questo. Leggermente in calo 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:** HMedoc

**Produttore:** Haut-Médoc AOC

**Allevamento:** in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.0%

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

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

**Artikelnummer:** 0106617

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## Château Belgrave

5e Cru Classé  
Haut-Médoc AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** James Suckling 91/100, Parker 82/100,  
WeinWisser 17/20, Score 18.5/20  
**Varietà d'uva:** Cabernet Sauvignon, Merlot, 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. Suggestimento:  
stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,  
assaggiare il vino e decidere se è il caso di  
decentarlo.