

Château Belgrave

5e Cru Classé, Haut-Médoc AOC

Una sottile arma segreta

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-viola molto scuro, opaco al centro, lilla sul disco. Potente bouquet di legni pregiati, succo di sambuco fresco e more. Un'esplosione di ribes nero al secondo naso, con note di liquirizia e tabacco dominicano. Il palato potente rivela tannini molto impegnativi e leggermente granulosi, un corpo robusto e teso.

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

Produzent: Haut-Médoc AOC
Allevamento: in barrique
Viticoltura: Tradizionale
Vol. alcolici: 13.5%
Da bere: 2027-2045

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

Artikelnummer: 0106618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Belgrave

5e Cru Classé Haut-Médoc AOC

Herkunft: Francia

Valutazioni: James Suckling 93-94/100, Antonio Galloni

88/100, Jeb Dunnuck 89/100, Parker 89-91/100, Wine Spectator 89/100, WeinWisser 18+/20,

Score 18.5/20

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

Da bere: 2027-2045
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: in barrique
Vol. alcolici: 13.5%

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.