



Château Belgrave

5e Cru Classé, Haut-Médoc AOC

Una certezza nell'Haut-Médoc

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 estremamente scuro, centro opaco. La leggera riduzione si dissipa con l'aria, ciliegia selvatica e gelatina di prugnone, poi tabacco brasiliano e legno pregiato. Palato fermo con tannini che scavano nella polpa, pienezza leggermente friabile, corpo selvaggio e indomito. Questo gigante esplode nel finale compatto e molto concentrato di piccoli frutti di bosco schiacciati e grafite su un'astringenza profonda; quando si sarà ammorbidito, la nota più alta sarà a portata di mano!

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: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2045

Varietà d'uva: 53% Cabernet Sauvignon, 44% Merlot, 3% Petit Verdot

Artikelnummer: 0106620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Belgrave

5e Cru Classé
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Decanter 93/100, Jeb Dunnock 91/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	53% Cabernet Sauvignon, 44% Merlot, 3% Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2045
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi 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.