MÖVENPICK
VINI

Château Belgrave

5e Cru Classé, Haut-Médoc AOC

Una certezza nell'Haut-Médoc

Descrizione:
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.

Profilo aromatico:
Porpora estremamente scuro, centro opaco. La leggera riduzione si dissipa con l'aria, ciliegia selvatica e gelatina di prugnole, 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!

Abbinamenti:
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.
.

Temperatura:
Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine:	Francia
Denominazione:	Haut-Médoc
Produttore:	Haut-Médoc AOC
Produzione:	12 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5%
Maturità di degustazione:	da bere fino al 2045
Uva:	53% Cabernet Sauvignon, 44% Merlot, 3% Petit Verdot
Numero articolo:	0106620

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINI

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Château Belgrave

5e Cru Classé
Haut-Médoc AOC

Paese di origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Decanter 93/100, Jeb Dunnuck 91/100, Score 18.5/20
Uva:	53% Cabernet Sauvignon, 44% Merlot, 3% Petit Verdot
Maturità di degustazione:	Invecchiato fino al 2045
Viticoltura:	Tradizionale
Produzione:	12 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.5%
Temperatura:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch