



Château Paloumey

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

René Gabriel è stato particolarmente colpito da questo 2010!

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Porpora profondo e corposo con riflessi rubino. Il bouquet inizia con una fine nota di fumo, prima di una valanga di piccoli frutti neri - come un cespuglio di mirtili - e quasi una delicata affinità con uno Shiraz. Al palato è denso e lusinghiero, con un estratto concentrato e un finale lungo, con aromi di liquirizia e, soprattutto, di frutti neri.

Ideale con:

Si abbina magnificamente a bistecche, pesce alla griglia, polpettone, lampredotto e sanguinaccio, ma anche a un piatto di formaggi o a piatti in umido.

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Francia

Appellation: HMedoc

Produzent: Haut-Médoc AOC

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot

Artikelnummer: 0108310

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Paloumey

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 18/20, James Suckling 90/100, Parker 87/100, Wine Spectator 91/100
Varietà d'uva:	65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2032
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.