



Château Haut-Bergey

Pessac-Léognan AOC

Un'annata leggendaria in diretta dallo château

Descrizione:

Lo Château Haut-Bergey è una delle stelle nascenti di Pessac-Léognan. Grazie ai nostri buoni rapporti con la simpatica proprietaria, Sylviane Garcin-Cathiard, siamo riusciti ad acquistarne alcuni direttamente dalla cantina dello château! L'annata 2005 è leggendaria e difficile da trovare altrove. Ora è al suo apice. Quindi non aspettate a godervela!

Profilo aromatico:

Rosso granato scuro, si schiarisce al palato. Una delicata nota affumicata arricchisce il bouquet aperto di ribes nero, marasche e chiodi di garofano. Il secondo naso rivela note di foglia di tabacco, sottobosco, cuoio appena conciato e funghi shiitake. Al palato è corposo, con tannini maturi e un ricco estratto. Una bella mineralità sostiene il finale concentrato con aromi di prugne secche.

Abbinamenti:

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

Temperatura:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Francia

Denominazione: Graves/Pessac Léognan

Produzione: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.0%

Maturità di degustazione: da bere

Uva: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

Numero articolo: 0124305

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Château Haut-Bergey

Pessac-Léognan AOC

Paese di origine: Francia

Valutazioni: Score 18.5/20, Wine Spectator 91/100

Uva: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

Maturità di degustazione: Pronto da bere

Viticultura: Tradizionale

Produzione: 12 Mesi in barrique

Gradazione alcolica: 13.0%

Temperatura: Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.