



## Château La Garde

Pessac-Léognan AOC

Perfettamente maturo, direttamente dallo château

### Descrizione:

Cercate un Bordeaux pronto da bere per Natale? Non cercate oltre! Château La Garde è al suo apice e promette di essere un grande piacere da bere. Proviene dai migliori terroir di Pessac-Léognan e ha beneficiato dell'immensa esperienza di Patrick Jestin, che gestisce la tenuta.

### Profilo aromatico:

Rubino granato saturo, disco brillante. Bacche rosse e nere segnano il denso bouquet con eleganti note di ciliegia, seguite da delicati sentori di violetta, leggeri legni pregiati e tabacco bruno. Corpo potente, (quasi) brutale, con tannini sostenuti e maturi. Il finale è teso, con aromi di ciliegia selvatica e dragoncello, e un'astringenza leggermente friabile, il vino è a riposo. Per apprezzarlo al meglio in questo momento, è necessario decantarlo con 2 ore di anticipo.

### 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.

### Temperatura:

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

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** Graves/Pessac Léognan

**Allevamento:** 12 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.0%

**Da bere:** da subito fino al 2037

**Varietà d'uva:** 52% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 3% Petit Verdot

**Numero articolo:** 0214715

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château La Garde

Pessac-Léognan AOC

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 93/100, Wine Enthusiast 92/100, Wine Spectator 91/100, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	52% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 3% Petit Verdot
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2037
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	12 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.