



Château Pétrus

Pomerol AOC

Potenza e finezza: ecco come dovrebbe essere un grande Pétrus

Descrizione:

À peine un nom incarne le mythe de Bordeaux aussi impressionnamment que Château Pétrus. Sur le plateau de Pomerol, au cœur de la rive droite, un vin y est produit, qui est devenu au fil des décennies l'incarnation de la perfection, de l'élégance et de la profondeur. Le Grand Vin provient de plusieurs petites parcelles, qui sont cependant toutes situées de manière contiguë sur le plateau de Pomerol. Cet emplacement est extrêmement homogène et presque entièrement composé d'argile bleue riche en fer – une particularité géologique qui se rencontre rarement dans une telle pureté. Ces sols retiennent l'humidité, gardent les vignes vitales pendant les périodes de sécheresse et permettent ainsi une maturation lente et régulière des raisins – le secret de la structure dense et veloutée qui rend Pétrus célèbre. Le résultat est un chef-d'œuvre d'équilibre, de profondeur et de puissance, qui évolue au fil des décennies. Chaque millésime de Château Pétrus est une interprétation de la perfection – jamais bruyant, mais toujours monumental.

Profilo aromatico:

La stella indiscussa di Pomerol! Bouquet fruttato di more bianche e ribes rosso. Al palato, aromi di bacche rosse e blu, estratto superbamente morbido, tannini finemente strutturati. Finale lungo e vivace.

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.

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

Appellation: Pomerol

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

Numero articolo: 0462104

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Pétrus

Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 93/100, Vinum 18/20, Wine Spectator 93/100, Score 20/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2030
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	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.