



## 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:

Granato saturo, porpora duro sul disco. Il primo naso è insolitamente lusinghiero: un voluttuoso elisir di mirtilli alpini, succo di marasca e liquirizia, seguito da note di gelatina di mirtilli e viola. Il palato è morbido come la seta, con una trama delicatamente granulosa e una struttura sottilmente muscolosa. L'interminabile finale è accompagnato da uno spettacolo pirotecnico di bacche blu, legno di rosa e cioccolato al torrone. Si tratta di un vino di grande eleganza e armonia, con un enorme potenziale di invecchiamento. Attualmente al secondo posto dopo il Trotanoy, è, come sempre, uno dei migliori vini dell'anno.

### 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:** 2030-2060

**Numero articolo:** 0462117

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Pétrus

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Parker 98+/100, James Suckling 97-98/100, WeinWisser 19+/20, Score 20/20
<b>Da bere:</b>	2030-2060
<b>Vol. alcolici:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	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.