



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:

Viola intenso con un disco leggermente rosso rubino. Che maestosa fragranza di petali di rosa freschi, praline belghe e timo secco. Al secondo naso, ciliegie rosse mature, nettare di ribes rosso e legno di sandalo. Il palato regala rivela una trama come velluto e seta, con tannini di cacao già integrati nell'estratto. Il carattere magico conferisce a questo atleta modello enorme tensione e dinamismo. Il finale, simile a una cascata, è dominato da more appena colte, spezie terrose e tabacco biondo con un'astringenza regale.

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

Allevamento: 20 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 100% Merlot

Numero articolo: 0462118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Pétrus

Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Antonio Galloni 100/100, Neal Martin 98/100, Parker 98-100/100, Score 20/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	20 Mesi in barrique
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.