



## 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 impressionnament 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 regala. "Solo Pétrus è così", afferma un fiducioso Olivier Berrouet. Non può che avere il punteggio più alto! Olivier fa un parallelo con il 1998, ma con ancora più sostanza!

### 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.

<b>Paese di origine:</b>	Francia
<b>Appellation:</b>	Pomerol
<b>Allevamento:</b>	20 Mesi in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vol. alcolici:</b>	13.5%
<b>Da bere:</b>	2028-2060
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Merlot
<b>Numero articolo:</b>	0462119

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Pétrus

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 98/100, Parker 96/100, WeinWisser 20/20, Score 20/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Merlot
<b>Da bere:</b>	2028-2060
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	20 Mesi in barrique
<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.