



## 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:

Colore rosso vino molto scuro con una frangia rubino più chiaro. Bouquet inebriante, con sentori di sudore, composta, cuoio selvatico e liquirizia. Bella profondità. Al palato, i tannini sono ancora presenti, lasciando spazio a leggeri aromi di cuoio. Combinazione molto marcata di tannini e acidità, molta mora, molto pepato all'interno. È ancora giovane ma ha un ottimo potenziale.

### 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:** Pronto da bere

**Varietà d'uva:** Merlot, Cabernet Franc

**Numero articolo:** 0462194

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Pétrus

Pomerol AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** Parker 93/100, Wine Spectator 93/100,  
WeinWisser 18/20, Score 20/20  
**Varietà d'uva:** Merlot, Cabernet Franc  
**Da bere:** Pronto da bere  
**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.