



Château d'Armailhac

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un nobile Pauillac di una famosa tenuta

Beschreibung:

Als eines von drei Pauillac-Weingütern wird d'Armailhac vom gleichen Team bewirtschaftet, das auch für Mouton-Rothschild und Clerc Milon zuständig ist. Die Weinberge des Châteaus liegen im Norden der Appellation und bestehen aus drei verschiedenen Parzellengruppen, die mal eher von leichten Kiesböden, mal eher von tiefgründigem, lehmig-kalkigem Untergrund geprägt sind – eine Terroir-Vielfalt, die diesem Cru seine charakteristische Raffinesse und Eleganz verleiht. Die Rebstöcke sind durchschnittlich rund 50 Jahre alt, was für beachtliche Konzentration sorgt; einige stammen sogar aus dem Pflanzjahr 1890 und sind verantwortlich für die grandiose aromatische Tiefe von Château d'Armailhac.

Degustationsnotiz:

Porpora saturo, centro opaco, disco rubino. Belle note di ribes nero, tabacco brasiliano e legni pregiati, un Armailhac fragrante. Complesso e succoso al palato, con una struttura morbida, tannini stretti, estratto leggermente granuloso e un corpo muscoloso perfettamente definito. Finale concentrato con aromi di bacche scure, rosmarino secco, note minerali e una bella astringenza. Questo Pauillac mi ricorda la grande annata 2016, con la sua rassicurante freschezza, la grande concentrazione e la densità dei sapori.

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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: Pau

Produttore: Pauillac AOC

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: 2027-2048

Varietà d'uva: 59% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 8% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Artikelnummer: 0472820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château d'Armailhac

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Decanter 94/100, Jeb Dunnuck 91+/100, James Suckling 93-94/100, Parker 93/100, WeinWisser 17.5+/20
Varietà d'uva:	59% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 8% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Da bere:	2027-2048
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.