



Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé, Pauillac AOC

"Comprerò questo GPL" (René Gabriel)

Beschreibung:

Grand-Puy-Lacoste si trova al centro dei suoi vigneti. Lo château beneficia di un terroir eccezionale. Le viti sono piantate su ghiaia molto profonda, che costringe le piante a sviluppare un esteso apparato radicale per ottenere acqua e sostanze nutritive sufficienti alla loro crescita.

Degustationsnotiz:

Granato porpora saturo, denso al centro e con riflessi dorati sul disco. Il bouquet preciso rivela un fruttato molto Cabernet, quasi profumato. Il secondo naso è molto elegante e quasi danzante, con sentori di ribes nero, fiori di gelso, violette e legni pregiati. La finezza, l'eleganza e il succoso equilibrio al palato non ne sminuiscono affatto la potenza, l'astringenza si fonde con la muscolatura finissima e il lungo finale affascina con i suoi sapori di bacche blu. Il piacere e la qualità di un magnifico Pauillac: comprerò ancora questo vino! Durante la degustazione, il proprietario Jean François Borie ci ha spiegato la qualità di questa annata: "Questo Grand Puy Lacoste 2014 non ha avuto bisogno di alcun aiuto, lo abbiamo semplicemente accompagnato! "L'ho ripreso alla tenuta e poi alla degustazione dell'Union-des-Grands-Crus a Lynch Moussas. Ero quasi tentato di tirare fuori la carta da 19 punti.....

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

Produzent: Pauillac AOC

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2050

Varietà d'uva: 75% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 5% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0473014

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 97/100
Varietà d'uva:	75% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 5% Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2050
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi 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.