



## Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé, Pauillac AOC

\\"Adoro l'intensità e la finezza alla fine. Tanta energia\\". James Suckling

### **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:**

Viola granato con riflessi granati sul disco. Profumi di bacche dolci di bosco, poi polpa di lampone, violette e legno di rosa si fondono armoniosamente per creare un bouquet ammaliante. I tannini sostengono un palato fresco ed elegante, con note di ribes nero in retro-olfatto e un finale molto lungo, elegante e persistente - che ariosa delicatezza! François-Xavier Borie fa un parallelo con la grandiosa annata 1996, con in più la precisione.

### **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

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Da bere:** da subito fino al 2050

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

**Artikelnnummer:** 0473016

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** James Suckling 97/100, Antonio Galloni 93-96/100, Decanter 94/100, Parker 94+/100, Wine Spectator 94-97/100  
**Varietà d'uva:** 75% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 5% Cabernet Franc  
**Da bere:** da subito fino al 2050  
**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.