



Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un Pauillac pieno di eleganza

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-rubino con note di lilla. Delicato bouquet di marasche e ribes rosso, seguito da mirtilli. Al palato è delicato, con una trama fine e friabile e un estratto dolce. Palato squisito con una consistenza fine e friabile e un estratto dolce. Meravigliosi aromi di gelatina di mirtilli rossi e lamponi nel finale stretto e delicatamente astringente.

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

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: 2027-2052

Artikelnummer: 0473017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 90/100, WeinWisser 18/20
Da bere:	2027-2052
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.