



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, porpora sul disco. Un bouquet esuberante di ciliegie rosse e ribes, seguito da succo di mirtillo, tabacco Burley e mirtilli. La bella eleganza sostiene il palato potente e setoso e dà il tono a questo vino incredibilmente pregiato. Finale aromatico con note di rosa canina, ginepro e grafite. Continuerà a migliorare. Spero che questa meraviglia entri nella lista dei clienti.

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: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2045

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

Artikelnummer: 0473018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Antonio Galloni 96/100, Falstaff 95/100, Jeb Dunnuck 94/100, James Suckling 94/100, Neal Martin 95/100, Parker 93/100
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2045
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
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.