



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:

Porpora opaco, nero al centro. Un bouquet danzante di succo fresco di ciliegia Morello e gelatina di mirtilli. Al secondo naso, seducenti violette e praline di torrone. Palato delicato con tannini di cacao e una texture setosa, poi il carattere esplode e "assottiglia" questo Pauillac. Il finale denso e complesso è caratterizzato da ribes nero, mineralità e un estratto salato. È un grande spettacolo. La concorrenza in questa denominazione è molto agguerrita, ed è per questo che è già sulla lista della spesa di tutti! Non potrà che migliorare!

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: 14.5%

Da bere: 2026-2049

Varietà d'uva: 83% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot

Artikelnummer: 0473019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 96/100, James Suckling 96/100, Neal Martin 95-97/100
Varietà d'uva:	83% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot
Da bere:	2026-2049
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi 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.