



Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un Pauillac pieno di eleganza

Beschreibung:

Gli intenditori lo chiamano \"GPL\" - un Pauillac con un eccezionale potenziale di invecchiamento. Il vigneto della famiglia Borie produce il vino più fine e vellutato di questa rinomata denominazione.

Degustationsnotiz:

Porpora saturo, centro opaco, disco rubino tenue. Bouquet molto complesso di mirtillo alpino maturo, viola e liquirizia, seguito da note di pepe di montagna della Tasmania, malto e pastiglie di ribes rosso. Palato energico e setoso, estratto maturo, corpo muscoloso e impetuoso, con delicate note acide. Questo Pauillac si assottiglia nel finale compatto e leggermente friabile, con aromi di mora e ginepro.

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

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: 2028-2045

Varietà d'uva: 76% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot

Artikelnummer: 0473020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 96-97/100, Decanter 96/100, Neal Martin 96/100
Varietà d'uva:	76% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot
Da bere:	2028-2045
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.