



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:

Colore porpora profondo con nucleo intenso, orlato di rosso rubino più chiaro. Un bouquet irresistibile di ciliegie rosse appena colte, gelatina di lamponi, delicate violette e succo di mirtillo. Al palato è equilibrato, estremamente saporito e potente, con una trama setosa, una magica eleganza, tannini fitti e corpo perfetto. Finale concentrato e minerale, con sapori di frutta rossa e un'astringenza fine e sabbiosa. Un GPL classico e preciso che offre un'annata brillante, bravo!

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: 2027-2049

Artikelnummer: 0473021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Antonio Galloni 94-96/100, James Suckling 94-95/100, Neal Martin 92-94/100, Parker 92-94+/100, Vinum 18,5/20, WeinWisser 18/20
Da bere:	2027-2049
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.