



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:

Incantevole bouquet di bacche rosse, succo fresco di ciliegia Morello, rosmarino secco, tabacco biondo e verbena, con delicate note di lillà. Complesso e schietto al palato, setoso, impetuoso e nervoso, con estratto maturo e tannini stretti. Finale concentrato con deliziosi aromi di prugne rosse, note di cera e un'astringenza granulosa. Un Pauillac rilassante che vale la pena di scoprire!

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: 2029-2050

Artikelnummer: 0473022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Neal Martin 96-98/100, Decanter 96/100, Falstaff 96/100, James Suckling 95-96/100, Parker 95-97/100, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 18,5/20
Da bere:	2029-2050
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 deccantarlo.