



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:

Seduziente bouquet caratterizzato da bacche rosse e blu, intense note di viola, liquirizia, petali di rosa essiccati e succo di marasca. Al palato è succoso, preciso e molto complesso, con tannini stretti e un ricco estratto, dal corpo schietto. Il finale è aromatico, concentrato ed energico, con fini sfumature di ribes nero, legno di rosa e grafite. Ha ancora margini di miglioramento.

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. Suggestione: 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

Produttore: Pauillac AOC

Vol. alcolici: 13.5%

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

Artikelnnummer: 0473085

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Francia
Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
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.