



## Château Saint-Pierre

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Disponibile in quantità limitata

### **Beschreibung:**

Un grande vino, che si distingue per i suoi tannini setosi e la sua eleganza. La tenuta è considerata una delle più antiche del Médoc.

### **Degustationsnotiz:**

Granato porpora saturo, denso al centro, con riflessi lilla sul disco. Magnifico bouquet, molto cedro, frutta nera e buona profondità, marcata nota di Cabernet al naso. Il palato è solido e denso ma elegante, con un bel ritorno di aromi. Un Saint-Pierre assolutamente magnifico. Ottimo come le annate 2005 e 2009.

### **Ideale con:**

Si abbina magnificamente a bistecche, pesce alla griglia, polpettone, lampredotto e sanguinaccio, ma anche a un piatto di formaggi o a piatti in umido.

### **Servierempfehlung:**

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** St-Ju

**Produzent:** St-Julien AOC

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Da bere:** da subito fino al 2046

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

**Artikelnummer:** 0473515

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Saint-Pierre

4e Cru Classé  
St-Julien AOC

|                       |                                                                   |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Francia                                                           |
| <b>Valutazioni:</b>   | René Gabriel 19/20, Parker 91+/100, Vinum 18.5/20                 |
| <b>Varietà d'uva:</b> | Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc                        |
| <b>Da bere:</b>       | da subito fino al 2046                                            |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 13.5%                                                             |
| <b>Servier:</b>       | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato. |