



Château Saint-Pierre

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Un avvio segreto di Saint-Julien - annata 2016

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 con riflessi violacei. Un'esplosione di more e violette nel bouquet compatto con seducenti accenti di ribes nero. I tannini sono leggermente ruvidi, ma la riserva è sufficiente a controbilanciarli. Se da un lato rivela deliziosi aromi di bacche blu, dall'altro è meno morbido e meno grasso al palato rispetto all'annata precedente, per cui perde un punto.

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 2045

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

Artikelnummer: 0473516

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Saint-Pierre

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 96+/100, Antonio Galloni 91-94/100, Decanter 95/100, James Suckling 96/100, Neal Martin 94/100, Parker 94-96/100, Wine Spectator 92-95/100
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2045
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.