

# **Château Saint-Pierre**

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Un St-Julien artigianale

## 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 impenetrabile, disco luminoso. Naso intenso di sambuco e prugnola, seguito da mora e mirtillo. Al palato è potente e scattante, con un corpo teso e tannini maturi, tutto è perfettamente al suo posto. Aromi di prugne, grafite e pepe accompagnano il finale aromatico. Al pari delle annate 2009, 2010 e 2015, vale sicuramente la pena acquistarlo!

## 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
Allevamento: in barrique
Viticoltura: Tradizionale
Vol. alcolici: 14.5%
Da bere: 2026-2045

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

**Artikelnummer:** 0473518

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## **Château Saint-Pierre**

4e Cru Classé St-Julien AOC

**Herkunft:** Francia

**Valutazioni:** WeinWisser 19/20, Decanter 94/100, Jeb

Dunnuck 94+/100, James Suckling 94/100,

Parker 94-96/100

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

Da bere:2026-2045Weinbau:TradizionaleAllevamento:in barriqueVol. alcolici:14.5%

**Servier:** Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve

essere decantato.