



## Château Saint-Pierre

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Un St-Julien artigianale

**Descrizione:**

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.

**Profilo aromatico:**

Porpora molto scuro, centro nero, riflessi violacei. Bouquet compatto ed elegante di ribes nero, viola e amarena, con note di tartufo estivo e grafite. Al palato è concentrato e morbido, con un estratto granulare e un corpo muscoloso e molto lineare. Nel finale compatto, questo modello di atleta si spinge al livello successivo su aromi di ciliegie selvatiche, note di terroir e sottile astringenza.

**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.

**Temperatura:**

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** St-Julien

**Produttore:** St-Julien AOC

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Da bere:** 2028-2048

**Numero articolo:** 0473520

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Saint-Pierre

4e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 93-95/100,  
Decanter 94/100, James Suckling 92-93/100,  
Parker 94-96/100  
**Da bere:** 2028-2048  
**Vol. alcolici:** 13.5%  
**Servier:** Pour une dégustation optimale des vins rouges  
puissants, nous recommandons une  
température de service de 15 à 17 °C.