



Château Vray Croix de Gay

Pomerol AOC

Un potente concentrato di Merlot

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Porpora saturo, violaceo sul disco. Magnifici aromi di marasca, poi lampone e violetta. Il palato setoso rivela una profondità impressionante unita a una fine mineralità e a un'incredibile finezza. In questa fase ha già raggiunto un equilibrio perfetto, eguagliato solo dalla sua purezza; per me è una delle belle sorprese di questa annata.

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:

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

Paese di origine: Francia

Appellation: Pomerol

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2040

Varietà d'uva: 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0476016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Vray Croix de Gay

Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Antonio Galloni 94-97/100, Decanter 93/100, Falstaff 91-93/100, Jeb Dunnock 93/100, James Suckling 92/100, Parker 91-93/100, Wine Spectator 89-92/100, WeinWisser 18.5/20
Varietà d'uva:	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2040
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.