



Château Pédesclaux

5e Cru Classé, Pauillac AOC

L'astro nascente di Pauillac

Beschreibung:

Questo château poco conosciuto ha un terroir eccellente, situato tra Mouton Rothschild e Pontet-Canet. Un eccellente Pauillac, fruttato e molto moderno! Sotto la nuova gestione, la tenuta è uscita dal suo torpore ed è in ascesa.

Degustationsnotiz:

Granato-rubino, disco viola. Intenso bouquet di frutti di bosco, con un'esplosione di ribes nero e viola al secondo naso. I tannini morbidi esaltano la setosità del palato medio. Fuochi d'artificio di gelatina di mirtilli e more nel finale aromatico. È un vino sexy ed edonistico che ha imboccato la strada giusta dall'annata precedente. Il massimo dei voti è a portata di mano!

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: Pau

Produzent: Pauillac AOC

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: da subito fino al 2044

Varietà d'uva: 65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 7% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Artikelnummer: 0494117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Pédesclaux

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Antonio Galloni 90-92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 7% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2044
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.