



Château Petit Gravet Aîné

Grand Cru, St-Emilion AOC, (Bio) (Bio)

St-Émilion certificato bio

Beschreibung:

Una delle particolarità del Grand Cru certificato biologico di Catherine Papon-Nouvel è che si tratta di un blend di 80% Cabernet Franc e 20% Merlot, ottenuto da uve coltivate nelle vigne di 80 anni di questa piccola tenuta di Saint-Émilion. Il vino viene affinato per 12 mesi in botti di rovere nuove.

Degustationsnotiz:

Porpora impenetrabile, viola sul disco. Bouquet aperto di ribes nero, con forti note speziate al retrogusto, rosmarino, erbe e ginepro. Il palato è potente e impetuoso, con una consistenza setosa, un corpo compatto e molta mineralità. Il vino esplose nel finale concentrato con aromi di ciliegia selvatica, ribes nero e lillà.

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. Suggestione: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Emilion e Satelliti

Produttore: St-Emilion AOC

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2048

Varietà d'uva: 80% Cabernet Franc, 20% Merlot

Artikelnnummer: 0627718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Petit Gravet Aîné

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Antonio Galloni 96/100, Jeb Dunnuck 95+/100, Parker 95+/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	80% Cabernet Franc, 20% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2048
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.