



Château Barthez

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

La stella tra i crus bourgeois

Beschreibung:

La nostra scoperta, Château Barthez, è una piccola tenuta di 12,6 ettari che sta decollando grazie all'enologo Stéphane Derenoncourt. A meno di 20 franchi, non troverete di certo un Bordeaux 2014 migliore. Si tratta quindi di un vino da provare che promette piacevoli momenti di piacere.

Degustationsnotiz:

Granato intenso, denso al centro, con riflessi lilla sul disco. Bouquet delizioso, con il terroir che aggiunge profondità: prugne rosse, ribes nero, liquirizia. Palato denso, quasi untuoso, con tannini vellutati; il suo lato altamente aromatico si riflette nel finale speziato con note di ribes nero e malto. Negli ultimi anni sono rimasto impressionato da questo Cru Bourgeois (ancora) poco conosciuto, che ora è diventato un vero e proprio consiglio. Un Bordeaux come questo a questo prezzo non può che essere raccomandato!

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: HMedoc

Produzent: Haut-Médoc AOC

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 66% Merlot, 27% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot

Artikelnummer: 0822814

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Barthez

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 90/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	66% Merlot, 27% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2032
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
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.