



Château Peymouton

Grand Cru, St-Emilion AOP

Da un famoso terroir di St-Émilion

Beschreibung:

Le viti di Peymouton sono coltivate sui terreni storici del prestigioso Château Laroque. I diversi strati di argilla sull'altopiano calcareo conferiscono al vino densità e struttura, senza mettere in ombra l'eleganza fornita dal calcare. Non lasciatevi sfuggire questa offerta!

Degustationsnotiz:

Granato intenso con riflessi rubino. Bouquet fitto di mirtillo, poi liquirizia e tabacco da pipa profumato. Al secondo naso, pastiglie di mirtillo e violette. Al palato, il vino è potente, con una struttura tannica di sostegno e un estratto dolce e maturo con note di prugna. Il finale è aromatico e persistente, con fragoline di bosco, profonda mineralità e pepe di Sichuan, per finire con una fine astringenza. Il vigneto si trova sull'altopiano accanto allo château.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

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: St-Emilion e Satelliti

Produttore: St-Emilion AOP

Allevamento: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2026-2048

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Artikelnnummer: 1063219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Peymouton

Grand Cru
St-Emilion AOP

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 91/100, Parker 87/100, WeinWisser 18/20, Score 18/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Da bere:	2026-2048
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	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.