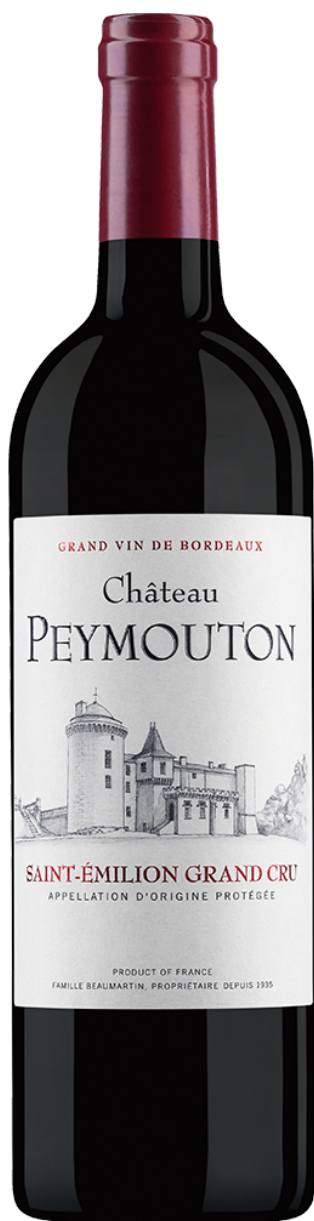




Château Peymouton

Grand Cru, St-Emilion AOP

Ottimo rapporto qualità/prezzo

Beschreibung:

Château Peymouton è gestito dallo stesso team di Château Laroque e beneficia della stessa cura e attenzione. Le viti sono coltivate sul terreno storico del prestigioso château. I diversi strati di argilla sull'altopiano calcareo conferiscono al vino densità e struttura, senza mettere in ombra l'eleganza fornita dal calcare. Non perdetevi questa offerta!

Degustationsnotiz:

Viola con centro opaco e disco leggermente violaceo. Un bouquet seducente di mirtillo, succo di marasca e violette intense, con liquirizia e pastiglie di cioccolato nel retrogusto. Palato complesso e morbido, con magnifica pienezza, tannini sostenuti e corpo medio. Finale aromatico con note di bacche blu, legno di rosa e foglie di tabacco.

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: 2026-2043

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

Artikelnnummer: 1063220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Peymouton

Grand Cru
St-Emilion AOP

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Da bere:	2026-2043
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
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 deccantarlo.