

Château Peymouton

Grand Cru, St-Emilion AOP

I migliori acquisti di St.-Émilion

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. Lasciatevi sedurre dai superbi aromi di ciliegia e dalla struttura carnosa di questo Saint-Émilion.

Degustationsnotiz:

Bouquet aperto di bacche rosse con delicate note di lilla e succo di ribes rosso. Palato succoso con struttura leggermente friabile, estratto sabbioso e tannini sostenuti. Finale rotondo e concentrato di ciliegia rossa e grafite.

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
Produzent: St-Emilion AOP
Allevamento: in barrique
Viticoltura: Tradizionale
Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2043

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

Artikelnummer: 1063221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Peymouton

Grand Cru St-Emilion AOP

Herkunft: Francia **Valutazioni:** Score 18/20

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

Da bere: da subito fino al 2043

Weinbau: Tradizionale
Allevamento: in barrique
Vol. alcolici: 13.5%

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.