



Château Barde-Haut

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

I migliori acquisti di St.-Émilion

Beschreibung:

Verführerisch, mit sehr konzentrierten Cassis-, Pflaumen- und Kirschkonfitüren-Aromen, die sich auf einem gut eingebetteten Graphit-Rückgrat bewegen, während schwarzer Tee, kalkige Mineralität und subtile Kräuternuancen sich in einem langen Abgang zeigen.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino intenso. Esuberante, scuro ed esplosivo, il 2019 si precipita sul palato. Questo vino esotico bilancia la ricchezza dell'annata con un'incredibile energia. Profondi frutti blu e viola, espresso, moka, liquirizia e chiodi di garofano: tutto si unisce in questo Saint-Émilion potente ed estroverso. Come sempre, Barde-Haut è uno dei vini più stravaganti della denominazione. In questo magnifico 2019 di Hélène Garcin-Lévêque e Patrice Lévêque, tutti gli elementi si uniscono senza sforzo. (Vinous)

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 AOC

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2044

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

Artikelnnummer: 1331419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Barde-Haut

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2044
Vol. alcolici:	13.0%
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 decentarlo.