



## 2017 Château Pédesclaux

5e Cru Classé, Pauillac AOC

L'astro nascente di Pauillac

### Descrizione del vino:

Questo château poco conosciuto possiede un eccellente terroir, situato tra Mouton Rothschild e Pontet-Canet. Un eccellente Pauillac, fruttato e molto moderno! Sotto la nuova gestione, la tenuta è uscita dal suo torpore ed è in ascesa.

### Nota di degustazione:

Granato-rubino, disco viola. Intenso bouquet di frutti di bosco, con un'esplosione di ribes nero e viola al secondo naso. I tannini morbidi esaltano la setosità del palato medio. Fuochi d'artificio di gelatina di mirtillo e more nel finale aromatico. È un vino sexy ed edonistico che ha imboccato la strada giusta dall'annata precedente. Il massimo dei voti è a portata di mano!

### Abbinamenti:

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. .

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

### Paese d'origine:

Francia

### Regione:

Bordeaux

### Sottoregione:

Pauillac

### Produttore:

Château Pedesclaux

### Valutazioni:

James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 90-92/100

### Vinificazione:

in Barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

12.5 %

### Maturità:

fino a 2044

### Varietà d'uva:

65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 7% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

### Numero di articolo:

0494117

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Pédesclaux

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 90–92/100
<b>Varietà d'uva:</b>	65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 7% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
<b>Maturità:</b>	fino a 2044
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.