



2017 Château Le Boscq

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Ancora meglio dell'annata precedente

Descrizione del vino:

Un vino gentile che può essere bevuto giovane, prodotto da una piccola azienda sotto l'egida di Dourthe.

Nota di degustazione:

Potente granato-violaceo, lilla sul disco. Note delicatamente tostate arricchiscono il bouquet goloso con sentori di bacche blu. Il palato morbido rivela una densità impressionante, con un estratto maturo e dolce. Il finale corposo è un vero e proprio fuoco d'artificio di aromi di mirtillo con una nota di vaniglia. Nonostante il suo lato classico, anche quest'anno rivela una grande voluttuosità, per cui lo apprezziamo di più rispetto all'annata precedente.

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:	FR
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Estèphe
Produttore:	Château le Boscq
Valutazioni:	James Suckling 91/100, Parker 90/100, WeinWisser 17.5+/20
Vinificazione:	in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2038
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Numero di articolo:	0106417

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Le Boscq

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	James Suckling 91/100, Parker 90/100, WeinWisser 17.5+/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Maturità:	fino a 2038
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.