



2016 Vieux Château Palon

Montagne-St-Emilion AOC

Ein unglaublicher Wert aus Montagne-St-Emilion

Descrizione del vino:

Die Familie Naulet hat sich mit Hubert de Boüard einen exzellenten Berater an Land gezogen. Er legt besonderen Wert auf die Präzision im Weinberg. Die meisten Besucher des Bordelais fokussieren sich auf das romantische Städtchen St-Emilion, doch sollte man unbedingt einen Abstecher nach Montagne- St-Emilion einplanen.

Nota di degustazione:

Undurchsichtiges Purpur, schwarzwerdend. Betörendes Bouquet nach Schattenmorellen und dunklem Edelholz, dahinter Kokos und Flieder. Am festen Gaumen mit Malzbonbons und Cassis, endet in einem gebündelten Finale. Chapeau, Monsieur Naulet!

Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

St-Emilion e Satelliti

Produttore:

Vignobles Naulet Mondou

Valutazioni:

Score 18.5/20, Antonio Galloni 91/100, James Suckling 92/100

Vinificazione:

15 Monate im Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

2025–2035

Varietà d'uva:

75% Merlot, 25% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0864316

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vieux Château Palon

Montagne-St-Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20, Antonio Galloni 91/100, James Suckling 92/100
Varietà d'uva:	75% Merlot, 25% Cabernet Franc
Maturità:	2025–2035
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	15 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.