

2016 Château Vray Croix de Gay

Pomerol AOC

Un potente concentrato di Merlot



Nota di degustazione:

Porpora saturo, violaceo sul disco. Magnifici aromi di marasca, poi lampone e violetta. Il palato setoso rivela una profondità impressionante unita a una fine mineralità e a un'incredibile finezza. In questa fase ha già raggiunto un equilibrio perfetto, eguagliato solo dalla sua purezza; per me è una delle più belle sorprese di quest'annata.

Abbinamenti:

Si abbina magnificamente a bistecche, pesce alla griglia, polpettone, lampredotto e sanguinaccio, ma anche a un piatto di formaggi o a piatti in umido. .

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:

FR

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Pomerol

Produttore:

Château Vray Croix de Gay

Valutazioni:

Antonio Galloni 94–97/100, Decanter 93/100, Falstaff 91–93/100, Jeb Dunnuck 93/100, James Suckling 92/100, Parker 91–93/100, Wine Spectator 89–92/100, WeinWisser 18.5/20

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

fino a 2040

Varietà d'uva:

90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0476016

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Vray Croix de Gay

Pomerol AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	Antonio Galloni 94–97/100, Decanter 93/100, Falstaff 91–93/100, Jeb Dunnuck 93/100, James Suckling 92/100, Parker 91–93/100, Wine Spectator 89–92/100, WeinWisser 18.5/20
Varietà d'uva:	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2040
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.