



## 2016 Château Saint-Pierre

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Un avvio segreto di Saint-Julien - annata 2016

### Descrizione del vino:

Un grande vino, che si distingue per i suoi tannini setosi e la sua eleganza. La tenuta è considerata una delle più antiche del Médoc.

### Nota di degustazione:

Granato porpora saturo con riflessi violacei. Un'esplosione di more e violette nel bouquet compatto con seducenti accenti di ribes nero. I tannini sono leggermente ruvidi, ma la riserva è sufficiente a controbilanciarli. Se da un lato rivela deliziosi aromi di bacche blu, dall'altro è meno morbido e meno grasso al palato rispetto all'annata precedente, per cui perde un punto.

### 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:

St-Julien

### Produttore:

Château St-Pierre

### Valutazioni:

Jeb Dunnuck 96+/100, James Suckling 96/100, Neal Martin 94/100, Parker 94-96/100, Wine Spectator 92-95/100, Antonio Galloni 91-94/100, Decanter 95/100

### Gradazione alcolica:

13.5 %

### Maturità:

2025-2045

### Varietà d'uva:

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

### Numero di articolo:

0473516

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Saint-Pierre

4e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Origine:** FR  
**Valutazioni:** Jeb Dunnock 96+/100, James Suckling 96/100, Neal Martin 94/100, Parker 94–96/100, Wine Spectator 92–95/100, Antonio Galloni 91–94/100, Decanter 95/100  
**Varietà d'uva:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc  
**Maturità:** 2025-2045  
**Gradazione alcolica:** 13.5 %  
**Servizio:** Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.