



2016 Château Belgrave

5e Cru Classé, Haut-Médoc AOC

"Uno dei migliori degli ultimi anni" James Suckling

Descrizione del vino:

Château Belgrave si trova in quello che è probabilmente il più bel vigneto che la famosa regione vinicola di Bordeaux possa offrire. Nel comune di Saint-Laurent-Médoc, parte della denominazione Haut-Médoc, l'Oceano Atlantico è facilmente raggiungibile. Belgrave è stato sottovalutato per anni. Questa è un'ottima notizia per chi vuole la migliore qualità al miglior prezzo.

Nota di degustazione:

Porpora intenso, saturo al centro, violaceo sul disco. Attacco floreale, pochissimo frutto, con belle note di foglie e rovi. Potente e teso al palato, con sfumature pepate e molto ribes nero in retro-olfatto, allungandosi in un lungo finale. Questo classico di Belgrave non è dimostrativo, ma ha molto potenziale.

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:

Haut-Médoc

Produttore:

Château Belgrave

Valutazioni:

Wine Enthusiast 93–95/100, Decanter 91/100, James Suckling 92–93/100, Parker 90–92/100

Vinificazione:

in Barrique

Viticoltura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

fino a 2036

Varietà d'uva:

69% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 3% Petit Verdot

Numero di articolo:

0106616

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Belgrave

5e Cru Classé
Haut-Médoc AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	Wine Enthusiast 93–95/100, Decanter 91/100, James Suckling 92–93/100, Parker 90–92/100
Varietà d'uva:	69% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 3% Petit Verdot
Maturità:	fino a 2036
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.