



## 2018 Château Saint-Pierre

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Un St-Julien artigianale

### 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 impenetrabile, disco luminoso. Naso intenso di sambuco e prugnola, seguito da mora e mirtillo. Al palato è potente e scattante, con un corpo teso e tannini maturi, tutto è perfettamente al suo posto. Aromi di prugne, grafite e pepe accompagnano il finale aromatico. Al pari delle annate 2009, 2010 e 2015, vale sicuramente la pena acquistarlo!

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	St-Julien
<b>Produttore:</b>	Château St-Pierre
<b>Valutazioni:</b>	Jeb Dunnuck 94+/100, Score 19/20, Decanter 94/100, Falstaff 92/100, James Suckling 94/100, Parker 94–96/100, WeinWisser 19/20
<b>Vinificazione:</b>	in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	2026-2045
<b>Varietà d'uva:</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
<b>Numero di articolo:</b>	0473518

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Saint-Pierre

4e Cru Classé  
St-Julien AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Jeb Dunnuck 94+/100, Score 19/20, Decanter 94/100, Falstaff 92/100, James Suckling 94/100, Parker 94–96/100, WeinWisser 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	2026-2045
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.