



2018 Château Belgrave

5e Cru Classé, Haut-Médoc AOC

Una sottile arma segreta

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:

Granato-viola molto scuro, opaco al centro, lilla sul disco. Potente bouquet di legni pregiati, succo di sambuco fresco e more. Un'esplosione di ribes nero al secondo naso, con note di liquirizia e tabacco dominicano. Il palato potente rivela tannini molto impegnativi e leggermente granulosi e un corpo robusto e teso.

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:	James Suckling 93–94/100, Parker 89–91/100, Wine Spectator 89/100, WeinWisser 18+/20, Antonio Galloni 88/100, Jeb Dunnuck 89/100
Vinificazione:	in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	2027-2045
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Numero di articolo:	0106618

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Belgrave

5e Cru Classé
Haut-Médoc AOC

Origine: FR
Valutazioni: James Suckling 93–94/100, Parker 89–91/100, Wine Spectator 89/100, WeinWisser 18+/20, Antonio Galloni 88/100, Jeb Dunnock 89/100
Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Maturità: 2027-2045
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: in Barrique
Gradazione alcolica: 13.5 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.