



2018 Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un Pauillac pieno di eleganza

Descrizione del vino:

Grand-Puy-Lacoste si trova al centro dei suoi vigneti. Lo château beneficia di un terroir eccezionale. Le viti sono piantate su ghiaia molto profonda, che costringe le piante a sviluppare un esteso apparato radicale per ottenere acqua e sostanze nutritive sufficienti alla loro crescita.

Nota di degustazione:

Granato, porpora sul disco. Un bouquet esuberante di ciliegie rosse e ribes, seguito da succo di mirtillo, tabacco Burley e mirtillo. La bella eleganza sostiene il palato potente e setoso e dà il tono a questo vino incredibilmente pregiato. Finale aromatico con note di rosa canina, ginepro e grafite. Continuerà a migliorare. Spero che questa meraviglia entri nella lista dei clienti.

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:

Pauillac

Produttore:

Château Grand Puy Lacoste

Valutazioni:

Antonio Galloni 96/100, Falstaff 95/100, Jeb Dunnuck 94/100, James Suckling 94/100, Neal Martin 95/100, Parker 93/100

Vinificazione:

in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

fino a 2045

Varietà d'uva:

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Numero di articolo:

0473018

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	Antonio Galloni 96/100, Falstaff 95/100, Jeb Dunnuck 94/100, James Suckling 94/100, Neal Martin 95/100, Parker 93/100
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2045
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.