



2019 Château Pédesclaux

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un Pauillac può anche essere accessibile!

Descrizione del vino:

Lo château si trova tra Mouton e Pontet-Canet - un vino eccezionale!

Nota di degustazione:

Granato intenso, porpora sul disco. Un bouquet ammaliante di more, praline di torrone e liquirizia, con mirtili freschi e liquore di ciliegie al retrogusto. Il palato è piacevole, con una trama setosa e una struttura tannica decisa; il corpo è elegante, con un estratto maturo e leggermente sabbioso. Il finale aromatico è un'esplosione di ribes nero, gelatina di prugne e tracce di grafite.

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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pauillac
Produttore:	Château Pedesclaux
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 94+/100, Score 18.5/20, Falstaff 93/100, James Suckling 94/100, Parker 93-95/100
Vinificazione:	in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	2026-2046
Varietà d'uva:	72% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 6% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Numero di articolo:	0494119

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pédesclaux

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnock 94+/100, Score 18.5/20, Falstaff 93/100, James Suckling 94/100, Parker 93–95/100
Varietà d'uva:	72% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 6% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Maturità:	2026-2046
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.