



2019 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:

Viola intenso, centro nero. Delicato bouquet di more appena colte, mirtilli alpini e tabacco da pipa profumato; sentori di liquirizia e malto al secondo naso. Raso e untuoso, con tannini leggermente granulosi, scorre al palato con l'eleganza di una prima ballerina. Mineralità marcata e ribes nero opulento nel finale persistente e aromatico, con note di ginepro. Mi ricorda le due annate leggendarie del 2009 (per l'intensità del frutto) e del 2010 (per la profondità e la struttura).

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.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Julien
Produttore:	Château St-Pierre
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Decanter 95/100, WeinWisser 19/20
Vinificazione:	in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	2028-2048
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot
Numero di articolo:	0473519

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Saint-Pierre

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Decanter 95/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot
Maturità:	2028-2048
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.