2020 Château d'Armailhac

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un nobile Pauillac di una famosa tenuta

Nota di degustazione:
Porpora saturo, centro opaco, disco rubino. Belle note di ribes nero, tabacco brasiliano e legni pregiati, un Armailhac fragrante. Complesso e succoso al palato, con una struttura morbida, tannini stretti, estratto leggermente granuloso e un corpo muscoloso perfettamente definito. Finale concentrato con aromi di bacche scure, rosmarino secco, note minerali e una bella astringenza. Questo Pauillac mi ricorda la grande annata 2016, con la sua rassicurante freschezza, la grande concentrazione e la densità dei sapori.
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 d'Armailhac
Valutazioni:	Decanter 94/100, Jeb Dunnuck 91+/100, James Suckling 93–94/100, Parker 93/100, WeinWisser 17.5+/20
Vinificazione:	in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	2027-2048
Varietà d'uva:	59% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 8% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Numero di articolo:	0472820

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château d'Armailhac

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Decanter 94/100, Jeb Dunnuck 91+/100, James Suckling 93–94/100, Parker 93/100, WeinWisser 17.5+/20
Varietà d'uva:	59% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 8% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Maturità:	2027-2048
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch