



2020 Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un Pauillac pieno di eleganza

Descrizione del vino:

Gli intenditori lo chiamano "GPL" - un Pauillac con un eccezionale potenziale di invecchiamento. Il vigneto della famiglia Borie produce il vino più fine e vellutato di questa rinomata denominazione.

Nota di degustazione:

Porpora saturo, centro opaco, disco rubino tenue. Bouquet molto complesso di mirtillo alpino maturo, viola e liquirizia, seguito da note di pepe di montagna della Tasmania, malto e pastiglie di ribes rosso. Palato energico e setoso, estratto maturo, corpo muscoloso e impetuoso, con delicate note acide. Questo Pauillac si assottiglia nel finale compatto e leggermente friabile, con aromi di mora e ginepro.

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 Grand Puy Lacoste

Valutazioni:

James Suckling 96–97/100, Decanter 96/100, Neal Martin 96/100

Vinificazione:

18 Mesi in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

2028-2045

Varietà d'uva:

76% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot

Numero di articolo:

0473020

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 96–97/100, Decanter 96/100, Neal Martin 96/100
Varietà d'uva:	76% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot
Maturità:	2028-2045
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi 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.