



2020 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:

Porpora molto scuro, centro nero, riflessi violacei. Bouquet compatto ed elegante di ribes nero, viola e amarena, con note di tartufo estivo e grafite. Al palato è concentrato e morbido, con un estratto granulare e un corpo muscoloso e molto lineare. Nel finale compatto, questo modello di atleta si spinge al livello successivo su aromi di ciliegie selvatiche, note di terroir e sottile astringenza.

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:	WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 93–95/100, Decanter 94/100, James Suckling 92–93/100, Parker 94–96/100
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	2028-2048
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0473520

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Saint-Pierre

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 93–95/100, Decanter 94/100, James Suckling 92–93/100, Parker 94–96/100
Varietà d'uva:	
Maturità:	2028-2048
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.