



2020 Château Peymouton

Grand Cru, St-Emilion AOP

Ottimo rapporto qualità/prezzo

Descrizione del vino:

Château Peymouton è gestito dallo stesso team di Château Laroque e beneficia della stessa cura e attenzione. Le viti sono coltivate sul terreno storico del prestigioso château. I diversi strati di argilla sull'altopiano calcareo conferiscono al vino densità e struttura, senza mettere in ombra l'eleganza fornita dal calcare. Non perdetevi questa offerta!

Nota di degustazione:

Viola con centro opaco e disco leggermente violaceo. Un bouquet seducente di mirtillo, succo di marasca e violette intense, con liquirizia e pastiglie di cioccolato nel retrogusto. Palato complesso e morbido, con magnifica pienezza, tannini sostenuti e corpo medio. Finale aromatico con note di bacche blu, legno di rosa e foglie di tabacco.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

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:

St-Emilion e Satelliti

Produttore:

Château Laroque

Valutazioni:

James Suckling 93/100, Score 18/20

Vinificazione:

in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

2026-2043

Varietà d'uva:

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Numero di articolo:

1063220

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Peymouton

Grand Cru
St-Emilion AOP

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Maturità:	2026-2043
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
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.