

2020 Caisse variation Château Grand-Puy-Lacos

5e Cru Classé, Pauillac AOC, 1x 300 cl, 2x 150 cl, 4x 75 cl

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:

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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pauillac
Produttore:	Château Grand Puy Lacoste
Valutazioni:	James Suckling 96–97/100, Neal Martin 95–97/100
Vinificazione:	in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2028-2045
Varietà d'uva:	76% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot
Numero di articolo:	1121920



Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Caisse variation Château Grand-Puy-Lacos

5e Cru Classé

Pauillac AOC

1x 300 cl, 2x 150 cl, 4x 75 cl

Origine: Francia

Valutazioni: James Suckling 96–97/100, Neal Martin
95–97/100

Varietà d'uva: 76% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot

Maturità: 2028-2045

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: in barrique

Gradazione
alcolica: 14.5 %

Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare
la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il
vino e decidere se decantarlo.