



2021 Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un Pauillac pieno di eleganza

Descrizione del vino:

Grand-Puy-Lacoste si trova al centro dei suoi vigneti. Lo château beneficia di un terroir eccezionale. Le viti sono piantate su ghiaia molto profonda, che costringe le piante a sviluppare un esteso apparato radicale per ottenere acqua e sostanze nutritive sufficienti alla loro crescita.

Nota di degustazione:

Colore porpora profondo con nucleo intenso, orlato di rosso rubino più chiaro. Un bouquet irresistibile di ciliegie rosse appena colte, gelatina di lamponi, delicate violette e succo di mirtillo. Al palato è equilibrato, estremamente saporito e potente, con una trama setosa, una magica eleganza, tannini fitti e corpo perfetto. Finale concentrato e minerale, con sapori di frutta rossa e un'astringenza fine e sabbiosa. Un GPL classico e preciso che offre un'annata brillante, bravo!

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:

Antonio Galloni 94–96/100, James Suckling 94–95/100, Neal Martin 92–94/100, Parker 92–94+/100, WeinWisser 18/20

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

2027-2049

Varietà d'uva:

Numero di articolo:

0473021

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine: Francia
Valutazioni: Antonio Galloni 94–96/100, James Suckling 94–95/100, Neal Martin 92–94/100, Parker 92–94+/100, WeinWisser 18/20

Varietà d'uva:

Maturità: 2027-2049

Gradazione 13.5 %

alcolica:

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.