



2010 Château Picque Caillou

Pessac-Léognan AOC

René Gabriel: Der beste Picque Caillou, den ich je degustiert habe

Nota di degustazione:

Sattes Lilaviolett. Herrliches Kirsch- und Cassisbouquet, viel primäre Frucht. Stoffiger Gaumen mit viel Aromatik im Extrakt, zeigt im Finale eine tolle blaubeerige Fruchtsüsse. Spannendes Potential.

Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Graves/Pessac Léognan
Produttore:	Château Picque Caillou
Valutazioni:	James Suckling 91-92/100, René Gabriel 18/20
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	2016 bis 2034
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot
Numero di articolo:	0562610

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Picque Caillou

Pessac-Léognan AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 91-92/100, René Gabriel 18/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot
Maturità:	2016 bis 2034
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.