



1994 Château Pétrus

Pomerol AOC

Nota di degustazione:

Colore rosso vino molto scuro con una frangia rubino più chiaro. Bouquet inebriante, con sentori di sudore, composta, cuoio selvatico e liquirizia. Bella profondità. Al palato, i tannini sono ancora presenti, lasciando spazio a leggeri aromi di cuoio. Combinazione molto marcata di tannini e acidità, molta mora, molto pepato all'interno. È ancora giovane ma mostra un ottimo potenziale.

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

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pomerol
Produttore:	Château Pétrus
Valutazioni:	Score 20/20, Parker 93/100, Wine Spectator 93/100, WeinWisser 18/20
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2026
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Numero di articolo:	0462194

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pétrus

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 20/20, Parker 93/100, Wine Spectator 93/100, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2026
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.