



1988 Château Pétrus

Pomerol AOC

Nota di degustazione:

Viola intenso con un disco leggermente rosso rubino. Che maestosa fragranza di petali di rosa freschi, praline belghe e timo secco. Al secondo naso, ciliegie rosse mature, nettare di ribes rosso e legno di sandalo. Il palato regale rivela una trama come velluto e seta, con tannini di cacao già integrati nell'estratto. Il carattere magico conferisce a questo atleta modello enorme tensione e dinamismo. Il finale, simile a una cascata, è dominato da more appena colte, spezie terrose e tabacco biondo con un'astringenza regale. "Solo Pétrus è così", afferma un fiducioso Olivier Berrouet. Non può che avere il punteggio più alto! Olivier fa un parallelo con il 1998, ma con ancora più sostanza!

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:	
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Numero di articolo:	0462188

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pétrus

Pomerol AOC

Origine: Francia

Valutazioni:

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

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