



2022 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:

Incantevole bouquet di bacche rosse, succo fresco di ciliegia Morello, rosmarino secco, tabacco biondo e verbena, con delicate note di lillà. Complesso e schietto al palato, setoso, impetuoso e nervoso, con estratto maturo e tannini stretti. Finale concentrato con deliziosi aromi di prugne rosse, note di cera e un'astringenza granulosa. Un Pauillac rilassante che vale la pena di scoprire!

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: FR

Regione: Bordeaux

Sottoregione: Pauillac

Produttore: Château Grand Puy Lacoste

Valutazioni: Neal Martin 96–98/100, Score 18.5/20, Decanter 96/100, Falstaff 96/100, James Suckling 95–96/100, Parker 95–97/100, WeinWisser 18,5/20

Maturità: 2029-2050

Numero di articolo: 0473022

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine: FR
Valutazioni: Neal Martin 96–98/100, Score 18.5/20, Decanter 96/100, Falstaff 96/100, James Suckling 95–96/100, Parker 95–97/100, WeinWisser 18,5/20
Maturità: 2029-2050
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.