



## 2012 Château Côte de Baleau

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

90 Punkte vom Wine Spectator

### Descrizione del vino:

Einer unserer gefragtesten St-Emilions. Sophie Fourcade hat zusammen mit Berater Michel Rolland hier einen der allerbesten Werte der Appellation geschaffen.

### Nota di degustazione:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Delikates Bouquet, viel Waldbeeren, parfümiert und faszinierend. Saftiger Gaumen, feine Würze, Lakritze und schwarze Kirschen im Extrakt, zeigt generell eine feine Rasse und möglicherweise eine recht frühe Genussreife.

### Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

### Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

### Paese d'origine:

Francia

### Regione:

Bordeaux

### Sottoregione:

St-Emilion e Satelliti

### Produttore:

Château Côte de Baleau

### Valutazioni:

Wine Spectator 90/100, René Gabriel 17/20

### Vinificazione:

18 Monate in Barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

13.5 %

### Maturità:

Jetzt bis 2029

### Varietà d'uva:

80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

### Numero di articolo:

0124412

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Côte de Baleau

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Wine Spectator 90/100, René Gabriel 17/20
<b>Varietà d'uva:</b>	80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	18 Monate in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.