



2014 Château Petit Gravet Aîné

Grand Cru, St-Emilion AOC (Bio)

Noch nie war der P.G.A. so klassisch bei gleichbleibender Grösse

Descrizione del vino:

Eine Besonderheit des biozertifizierten Grand Cru von Catherine Papon-Nouveles ist die Cuvée aus 80% Cabernet Franc und 20% Merlot, deren Trauben von 80 Jahre alten Rebstöcken des kleinen Weinguts im St-Emilion kommen. Der Reifeprozess findet während 12 Monaten in neuen Eichenfässern statt.

Nota di degustazione:

Undurchdringliche Farbe Violett mit fast schwarzen Reflexen. Die Nase ist berauschend, keine Orgie aber doch von sehr vielen, wunderschön reifen Früchten geprägt, blaue- bis schwarze Beeren in jeglicher Form und darunter eine würzige Note von grossartigem Schwarztee. Im Gaumen dicht, viel feiner als der Clos Saint Julien (aus gleichem Besitz) und mit veloursartiger Textur bis zum langen, gebündelten Finale. Noch nie war der P-G-A so klassisch, bei gleich bleibender Grösse.

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:

St-Emilion e Satelliti

Produttore:

Château Petit Gravet Aîné

Valutazioni:

René Gabriel 18/20, Antonio Galloni 95/100, Jeb Dunnuck 93/100, James Suckling 92/100

Vinificazione:

18 Monate im Barrique

Viticultura:

Bio

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

2023–2038

Varietà d'uva:

80% Cabernet Franc, 20% Merlot

Numero di articolo:

0627714

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Petit Gravet Aîné

Grand Cru
St-Emilion AOC (Bio)

Origine:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 18/20, Antonio Galloni 95/100, Jeb Dunnuck 93/100, James Suckling 92/100
Varietà d'uva:	80% Cabernet Franc, 20% Merlot
Maturità:	2023–2038
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.