



2024 Château d'Armailhac

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Mostra il potenziale

Descrizione del vino:

Lo Château d'Armailhac è composto per il 72% da Cabernet Sauvignon, per il 14% da Merlot e per il 14% da Cabernet Franc nell'annata 2024, invecchiato nel 50% di legno nuovo, le viti hanno un'età media di 40 anni. Delicato bouquet di mirilli, timo fresco ed elegante speziatura di cassis. Palato compatto con una struttura tannica ben tessuta e un estratto fine. Finale diretto con ciliegia selvatica, tabacco e astringenza granulosa.

Nota di degustazione:

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

Paese d'origine: Francia

Regione: Bordeaux

Sottoregione: Pauillac

Produttore: Château d'Armailhac

Valutazioni: James Suckling 93–94/100, Score 18.5/20, Vinum 91–93/100, WeinWisser 18/20

Maturità: 2030-2058

Varietà d'uva:

Numero di articolo: 0472824

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château d'Armailhac

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine: Francia
Valutazioni: James Suckling 93–94/100, Score 18.5/20,
Vinum 91–93/100, WeinWisser 18/20

Varietà d'uva:

Maturità: 2030-2058

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