



2024 Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Eccellente, elegantissimo Pauillac

Descrizione del vino:

A causa delle condizioni climatiche capricciose dell'annata, anche le rese di Château Grand-Puy-Lacoste sono state inferiori rispetto alle annate normali. Tuttavia, con 38 ettoltri per ettaro, la tenuta se l'è cavata con poco rispetto a molte altre cantine grazie all'ampio lavoro in vigna, soprattutto se si considera che il 60% delle uve era di qualità tale da essere utilizzato per il Grand Vin. La cuvée dell'annata 2024 è composta per il 75% da Cabernet Sauvignon, per il 20% da Merlot e per il 20% da Cabernet Franc, invecchiati in legno nuovo al 70%. Bouquet estremamente delicato e borgognone, con una consistenza setosa e un corpo perfettamente definito, nonché un finale finemente aromatico e molto elegante.

Nota di degustazione:

Bouquet estremamente delicato e borgognone, lampone selvatico appena colto, leggero tabacco e grafite. Al palato sublime, con una trama setosa, una struttura di tannini maturi e ben intrecciati, una corsa da catapulta e un corpo perfettamente definito. Un cesto di ciliegie rosse, erica e fine astringenza sabbiosa sul finale fasciante, finemente aromatico e molto elegante.

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 Grand Puy Lacoste

Valutazioni:

James Suckling 95–96/100, Decanter 93/100, Falstaff 93/100, Jane Anson 93/100, Jeb Dunnuck 91–93/100, Vinum 94/100, WeinWisser 18/20

Maturità:

2030-2060

Varietà d'uva:

Numero di articolo:

0473024

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine: Francia
Valutazioni: James Suckling 95–96/100, Decanter 93/100, Falstaff 93/100, Jane Anson 93/100, Jeb Dunnuck 91–93/100, Vinum 94/100, WeinWisser 18/20

Varietà d'uva:

Maturità: 2030-2060

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 decantarlo.