



2010 Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Reserved and sophisticated

Nota di degustazione:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Delikates Bouquet, Heidelbeeren, Cassis und Veilchen, zeigt sich vielschichtig. Sehr elegant im Gaumen, wirkt wie geschliffen, gebündelte Textur, noch dezent aufruhend, aber mit guten Anlagen, auch wenn er vielleicht - auf den ersten Blick - etwas leichter wirkt als sein Umfeld.

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:

Pauillac

Produttore:

Château Grand Puy Lacoste

Valutazioni:

J. Robinson 17/20, James Suckling 95-96/100, Parker 95/100, René Gabriel 18/20

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

2017-2038

Varietà d'uva:

83% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot

Numero di articolo:

0473010

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	J. Robinson 17/20, James Suckling 95-96/100, Parker 95/100, René Gabriel 18/20
Varietà d'uva:	83% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot
Maturità:	2017–2038
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.