



2017 Château Pédesclaux

5e Cru Classé, Pauillac AOC

L'étoile montante de Pauillac

Description:

Ce château méconnu possède un terroir d'excellence, situé entre Mouton Rothschild et Pontet-Canet. Un excellent Pauillac, fruité et d'une grande modernité! Sorti de sa torpeur sous l'impulsion de sa nouvelle direction, le domaine est en pleine ascension.

Note de dégustation:

Grenat-rubis, disque violet. Bouquet intense de baies des bois, avec en deuxième nez une explosion de cassis et de violette. Les tannins onctueux rehaussent le milieu de bouche soyeux. Feux d'artifice de gelée de myrtilles et de mûres dans la finale aromatique. C'est un vin hédoniste et sexy qui est sur le bon chemin depuis le millésime précédent. Les notes les plus élevées sont à portée de main !

Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:

France

Région:

Bordeaux

Sous-région:

Pauillac

Producteur:

Château Pedesclaux

Notation(s):

James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 90-92/100

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Apogée:

jusqu'en 2044

Cépage(s):

65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 7% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Référence:

0494117

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Pédesclaux

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 90–92/100
Cépage(s): 65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 7% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Apogée: jusqu'en 2044
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 12.5 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.