



2017 Château Pétrus

Pomerol AOC

Note de dégustation:

Grenat saturé, violet dur le disque. Le premier nez se révèle inhabituellement flatteur: un voluptueux élixir de myrtilles des Alpes, de jus de griottes et de réglisse, viennent ensuite des notes de gelées d'airelles et de violette. Le palais est doux comme de la soie, avec une matière délicatement granuleuse et une structure subtilement musclée. La finale interminable s'accompagne d'un feu d'artifice de petits fruits bleus, de bois de rose et de chocolat au nougat gourmand. C'est un vin racé, d'une élégance et d'une harmonie impressionnantes, avec un énorme potentiel de garde. Actuellement classé deuxième derrière Trotanoy, il fait comme toujours partie des meilleurs vins de l'année

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:	Pomerol
Producteur:	Château Pétrus
Notation(s):	Parker 98+/100, Score 20/20, James Suckling 97-98/100, WeinWisser 19+/20
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	2030-2060
Cépage(s):	
Référence:	0462117

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Pétrus

Pomerol AOC

Origine: France
Notation(s): Parker 98+/100, Score 20/20, James Suckling
97–98/100, WeinWisser 19+/20
Cépage(s):
Apogée: 2030–2060
Vol. alcool: 13.5 %
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.