



2018 Château Saint-Pierre

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Un St-Julien artisanal

Description:

Un grand vin qui se distingue par ses tanins soyeux et son élégance. Le domaine est considéré comme l'un des plus anciens du Médoc.

Note de dégustation:

Grenat-pourpre impénétrable, disque lumineux. Nez intense de sureau et de prune, puis de mûres et de myrtilles des Alpes. La bouche est puissante et racée, avec un corps serré et des tanins mûrs, tout est parfaitement à sa place. Des arômes de prunes, de graphite et de poivre accompagnent la finale aromatique. Du même niveau que les millésimes 2009, 2010 et 2015, définitivement à acheter !

Accompagne idéale:

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	St-Julien
Producteur:	Château St-Pierre
Notation(s):	Jeb Dunnuck 94+/100, Score 19/20, Decanter 94/100, Falstaff 92/100, James Suckling 94/100, Parker 94–96/100, WeinWisser 19/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	2026–2045
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Référence:	0473518

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Saint-Pierre

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine: France
Notation(s): Jeb Dunnuck 94+/100, Score 19/20, Decanter 94/100, Falstaff 92/100, James Suckling 94/100, Parker 94–96/100, WeinWisser 19/20
Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Apogée: 2026–2045
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.