



## 2018 Château Pédesclaux

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un Pauillac du très recherché millésime 2018

**Description:**

Le château se situe entre Mouton et Pontet-Canet – un vin hors pair!

**Note de dégustation:**

Grenat, violet sur le disque. Nez intense de baies sauvages, puis de notes de cassis et de lilas. En bouche, la texture est soyeuse, le corps ferme et serré avec un extrait farineux et fin, le talent est au rendez-vous. La finale aromatique rappelle beaucoup les baies bleues, la prune et la réglisse - il maintient son niveau des dernières années, mais ne se rapproche pas (encore) des grands millésimes 2009/2010. Ira encore en progressant.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Pauillac
<b>Producteur:</b>	Château Pedesclaux
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 95/100, Score 18.5/20, Falstaff 94/100, Neal Martin 88/100, Parker 92–94/100, WeinWisser 18+/20
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	2025–2040
<b>Cépage(s):</b>	64% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 5% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot
<b>Référence:</b>	0494118

## 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 95/100, Score 18.5/20, Falstaff 94/100, Neal Martin 88/100, Parker 92–94/100, WeinWisser 18+/20  
**Cépage(s):** 64% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 5% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot  
**Apogée:** 2025–2040  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.0 %  
**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.