



2018 Château Pétrus

Pomerol AOC

Note de dégustation:

Violet profond avec un disque légèrement rouge rubis. Quel parfum majestueux de pétales de roses fraîches, de pralinés belges et de thym séché. Dans le deuxième nez, des cerises rouges et mûres, du nectar de groseille et du bois de santal. La bouche royale dévoile une texture tel du velours et de la soie, des tannins cacaotés, déjà intégrés dans l'extrait, le caractère magique donne à cet athlète modèle une tension et une dynamique énormes. La finale aux airs de cascade est dominée par des mûres fraîchement cueillies, des épices du terroir, du tabac blond avec une astringence royale. "Seul Pétrus est comme ça", juge un Olivier Berrouet confiant. Il ne peut avoir que la note la plus élevée ! Olivier fait des parallèles avec l'année 1998 avec encore davantage de fondant !

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): | Antonio Galloni 100/100, Score 20/20, Neal Martin 98/100, Parker 98–100/100 |
| Elevage: | 20 Mois en Barrique |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 13.5 % |
| Cépage(s): | 100% Merlot |
| Référence: | 0462118 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Pétrus

Pomerol AOC

| | |
|---------------------|---|
| Origine: | France |
| Notation(s): | Antonio Galloni 100/100, Score 20/20, Neal Martin 98/100, Parker 98–100/100 |
| Cépage(s): | 100% Merlot |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | 20 Mois en Barrique |
| 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. |