



2019 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:

Violet profond, centre noir. Délicat bouquet de mûres fraîchement cueillies, de myrtilles des Alpes et de tabac à pipe parfumé; notes de réglisse et de malt en deuxième nez. Racé et onctueux, avec des tannins légèrement granuleux, il coule en bouche avec l'élégance d'une danseuse étoile. Minéralité marquée et opulence de cassis dans la finale aromatique et persistante aux touches de genièvre. Il me rappelle les deux millésimes légendaires 2009 (pour son intensité de fruit) et 2010 (pour sa profondeur et sa structure).

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):	James Suckling 96/100, Score 19/20, Decanter 95/100, WeinWisser 19/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	2028–2048
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot
Référence:	0473519

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): James Suckling 96/100, Score 19/20, Decanter 95/100, WeinWisser 19/20
Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot
Apogée: 2028–2048
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.