

2020 Caisse variation Château Grand-Puy-Lacos

5e Cru Classé, Pauillac AOC, 1x 300 cl, 2x 150 cl, 4x 75 cl

Note de dégustation:

Pourpre saturé, centre opaque, disque rubis tendre. Bouquet très complexe de myrtille alpine mûre, de violette et de réglisse, viennent ensuite des notes de poivre des montagnes de Tasmanie, de malt et de pastilles de groseille. Bouche énergique et soyeuse, extrait mûr, corps musclé et racé, sur de délicates notes acides. Ce Pauillac s'amincit dans la finale compacte et légèrement cassante aux arômes de mûre et de genièvre.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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:	Pauillac
Producteur:	Château Grand Puy Lacoste
Notation(s):	James Suckling 96–97/100, Neal Martin 95–97/100
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	2028–2045
Cépage(s):	76% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot
Référence:	1121920



Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Caisse variation Château Grand-Puy-Lacos

5e Cru Classé

Pauillac AOC

1x 300 cl, 2x 150 cl, 4x 75 cl

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 96–97/100, Neal Martin 95–97/100
Cépage(s):	76% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot
Apogée:	2028–2045
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
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.