



2017 Château Pétrus

Pomerol AOC

Nota di degustazione:

Granato saturo, porpora duro sul disco. Il primo naso è insolitamente lusinghiero: un voluttuoso elisir di mirtili alpini, succo di marasca e liquirizia, seguito da note di gelatina di mirtili e viola. Il palato è morbido come la seta, con una trama delicatamente granulosa e una struttura sottilmente muscolosa. L'interminabile finale è accompagnato da uno spettacolo pirotecnico di bacche blu, legno di rosa e cioccolato al torrone. Si tratta di un vino di grande eleganza e armonia, con un enorme potenziale di invecchiamento. Attualmente al secondo posto dopo il Trotanoy, è, come sempre, uno dei migliori vini dell'anno.

Abbinamenti:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura. .

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pomerol
Produttore:	Château Pétrus
Valutazioni:	Parker 98+/100, Score 20/20, James Suckling 97-98/100, WeinWisser 19+/20
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	2030-2060
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0462117

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pétrus

Pomerol AOC

Origine: Francia
Valutazioni: Parker 98+/100, Score 20/20, James Suckling 97–98/100, WeinWisser 19+/20
Varietà d'uva:
Maturità: 2030-2060
Gradazione alcolica: 13.5 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.