



2016 Château Saint-Pierre

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Un avvio segreto di Saint-Julien - annata 2016

Descrizione del vino:

Un grande vino, che si distingue per i suoi tannini setosi e la sua eleganza. La tenuta è considerata una delle più antiche del Médoc.

Nota di degustazione:

Granato porpora saturo con riflessi violacei. Un'esplosione di more e violette nel bouquet compatto con seducenti accenti di ribes nero. I tannini sono leggermente ruvidi, ma la riserva è sufficiente a controbilanciarli. Se da un lato rivela deliziosi aromi di bacche blu, dall'altro è meno morbido e meno grasso al palato rispetto all'annata precedente, per cui perde un punto.

Abbinamenti:

Si abbina magnificamente a bistecche, pesce alla griglia, polpettone, lampredotto e sanguinaccio, ma anche a un piatto di formaggi o a piatti in umido. .

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Julien
Produttore:	Château St-Pierre
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 96+/100, Score 19/20, Antonio Galloni 91-94/100, Decanter 95/100, James Suckling 96/100, Neal Martin 94/100, Parker 94-96/100, Wine Spectator 92-95/100
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	2025-2045
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Numero di articolo:	0473516

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Saint-Pierre

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine: Francia

Valutazioni: Jeb Dunnuck 96+/100, Score 19/20, Antonio Galloni 91–94/100, Decanter 95/100, James Suckling 96/100, Neal Martin 94/100, Parker 94–96/100, Wine Spectator 92–95/100

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Maturità: 2025-2045

Gradazione alcolica: 13.5 %

Servizio: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.