2018 Château Belgrave

5e Cru Classé, Haut-Médoc AOC

Una sottile arma segreta

Descrizione del vino:
Château Belgrave si trova in quello che è probabilmente il più bel vigneto che la famosa regione vinicola di Bordeaux possa offrire. Nel comune di Saint-Laurent-Médoc, parte della denominazione Haut-Médoc, l'Oceano Atlantico è facilmente raggiungibile. Belgrave è stato sottovalutato per anni. Questa è un'ottima notizia per chi vuole la migliore qualità al miglior prezzo.
Nota di degustazione:
Granato-viola molto scuro, opaco al centro, lilla sul disco. Potente bouquet di legni pregiati, succo di sambuco fresco e more. Un'esplosione di ribes nero al secondo naso, con note di liquirizia e tabacco dominicano. Il palato potente rivela tannini molto impegnativi e leggermente granulosi, un corpo robusto e teso.
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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Haut-Médoc
Produttore:	Château Belgrave
Valutazioni:	James Suckling 93–94/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 88/100, Jeb Dunnuck 89/100, Parker 89–91/100, Wine Spectator 89/100, WeinWisser 18+/20
Vinificazione:	in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	2027-2045
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Numero di articolo:	0106618

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Belgrave

5e Cru Classé
Haut-Médoc AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 93–94/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 88/100, Jeb Dunnuck 89/100, Parker 89–91/100, Wine Spectator 89/100, WeinWisser 18+/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Maturità:	2027-2045
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch