



2018 Château Pédesclaux

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un Pauillac della ricercatissima annata 2018

Descrizione del vino:

Lo château si trova tra Mouton e Pontet-Canet: un vino eccezionale!

Nota di degustazione:

Granato, porpora sul disco. Naso intenso di frutti di bosco, seguito da note di ribes nero e lilla. Al palato, la trama è setosa, il corpo fermo e teso con un estratto fine e farinoso. Il finale aromatico ricorda molto i frutti di bosco, la prugna e la liquirizia - mantiene il livello degli ultimi anni, ma non si avvicina (ancora) alle grandi annate 2009/2010. Andrà di bene in meglio.

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:	Pauillac
Produttore:	Château Pedesclaux
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Score 18.5/20, Falstaff 94/100, Neal Martin 88/100, Parker 92-94/100, WeinWisser 18+/20
Vinificazione:	in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	2025-2040
Varietà d'uva:	64% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 5% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot
Numero di articolo:	0494118

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pédesclaux

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Score 18.5/20, Falstaff 94/100, Neal Martin 88/100, Parker 92–94/100, WeinWisser 18+/20
Varietà d'uva:	64% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 5% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot
Maturità:	2025-2040
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.