



## 2019 Château Pédesclaux

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un Pauillac può anche essere accessibile!

### Descrizione del vino:

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

### Nota di degustazione:

Granato intenso, porpora sul disco. Un bouquet ammaliante di more, praline di torrone e liquirizia, con mirtili freschi e liquore di ciliegie al retrogusto. Il palato è piacevole, con una trama setosa e una struttura tannica decisa; il corpo è elegante, con un estratto maturo e leggermente sabbioso. Il finale aromatico è un'esplosione di ribes nero, gelatina di prugne e tracce di grafite.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Pauillac
<b>Produttore:</b>	Château Pedesclaux
<b>Valutazioni:</b>	Jeb Dunnuck 94+/100, Score 18.5/20, Falstaff 93/100, James Suckling 94/100, Parker 93-95/100
<b>Vinificazione:</b>	in barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	2026-2046
<b>Varietà d'uva:</b>	72% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 6% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
<b>Numero di articolo:</b>	0494119

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Pédesclaux

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Jeb Dunnuck 94+/100, Score 18.5/20, Falstaff 93/100, James Suckling 94/100, Parker 93–95/100
<b>Varietà d'uva:</b>	72% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 6% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
<b>Maturità:</b>	2026-2046
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	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.