



2015 Château La Garde

Pessac-Léognan AOC

Perfettamente maturo, direttamente dallo château

Descrizione del vino:

Cercate un Bordeaux pronto da bere per Natale? Non cercate oltre! Château La Garde è al suo apice e promette di essere un grande piacere da bere. Proviene dai migliori terroir di Pessac-Léognan e ha beneficiato dell'immensa esperienza di Patrick Jestin, che gestisce la tenuta.

Nota di degustazione:

Rubino granato saturo, disco brillante. Bacche rosse e nere segnano il denso bouquet con eleganti note di ciliegia, seguite da delicati sentori di violetta, leggeri legni pregiati e tabacco bruno. Corpo potente, (quasi) brutale, con tannini sostenuti e maturi. Il finale è teso, con aromi di ciliegia selvatica e dragoncello, e un'astringenza leggermente friabile, il vino è a riposo. Per apprezzarlo al meglio in questo momento, è necessario decantarlo con 2 ore di anticipo.

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:

Graves/Pessac Léognan

Produttore:

Château La Garde

Valutazioni:

James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 92/100, Wine Spectator 91/100

Vinificazione:

12 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

fino a 2037

Varietà d'uva:

52% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 3% Petit Verdot

Numero di articolo:

0214715

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château La Garde

Pessac-Léognan AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 92/100, Wine Spectator 91/100
Varietà d'uva:	52% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 3% Petit Verdot
Maturità:	fino a 2037
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.