



## 2019 Château Pétrus

Pomerol AOC

### Nota di degustazione:

Viola intenso con un disco leggermente rosso rubino. Che maestosa fragranza di petali di rosa freschi, praline belghe e timo secco. Al secondo naso, ciliegie rosse mature, nettare di ribes rosso e legno di sandalo. Il palato regale rivela una trama come velluto e seta, con tannini di cacao già integrati nell'estratto. Il carattere magico conferisce a questo atleta modello enorme tensione e dinamismo. Il finale, simile a una cascata, è dominato da more appena colte, spezie terrose e tabacco biondo con un'astringenza regale. "Solo Pétrus è così", afferma un fiducioso Olivier Berrouet. Non può che avere il punteggio più alto! Olivier fa un parallelo con il 1998, ma con ancora più sostanza!

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Pomerol
<b>Produttore:</b>	Château Pétrus
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 98/100, Score 20/20, Parker 96/100, WeinWisser 20/20
<b>Vinificazione:</b>	20 Mesi in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	2028-2060
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Merlot
<b>Numero di articolo:</b>	0462119

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Pétrus

Pomerol AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 98/100, Score 20/20, Parker 96/100, WeinWisser 20/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Merlot
<b>Maturità:</b>	2028-2060
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	20 Mesi in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.