



## 2021 Château Peymouton

Grand Cru, St-Emilion AOP

I migliori acquisti di St.-Émilion

### Descrizione del vino:

Le viti di Peymouton sono coltivate sui terreni storici del prestigioso Château Laroque. I diversi strati di argilla sull'altopiano calcareo conferiscono al vino densità e struttura, senza mettere in ombra l'eleganza fornita dal calcare.

### Nota di degustazione:

Bouquet aperto di bacche rosse con delicate note di lilla e succo di ribes rosso. Palato succoso con struttura leggermente friabile, estratto sabbioso e tannini sostenuti. Finale rotondo e concentrato di ciliegia rossa e grafite.

### Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

### 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>	St-Emilion e Satelliti
<b>Produttore:</b>	Château Laroque
<b>Valutazioni:</b>	Neal Martin 88–90/100, Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	2025-2043
<b>Varietà d'uva:</b>	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
<b>Numero di articolo:</b>	1063221

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Peymouton

Grand Cru  
St-Emilion AOP

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Neal Martin 88–90/100, Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
<b>Maturità:</b>	2025-2043
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	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.