



## 2022 Château Berliquet

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Mettetelo in ogni lista!

**Nota di degustazione:**

Bouquet incantevole di frutta rossa, polpa di lampone fresco, succo di ciliegia Morello e confettura di fragole selvatiche, con un tocco sensuale di violetta. Al palato è complesso, setoso e vivace, con un estratto succoso e un corpo muscoloso. Esplosione di frutti rossi nel finale aromatico e concentrato, con sfumature di legno pregiato e terroir, oltre a una sublime astringenza.

**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:**

FR

**Regione:**

Bordeaux

**Sottoregione:**

St-Emilion e Satelliti

**Valutazioni:**

Jeb Dunnuck 94–96/100, Score 18.5/20, James Suckling 93–94/100, Parker 94–95/100

**Vinificazione:**

16 Mesi in Barrique

**Viticultura:**

Tradizionale

**Maturità:**

2030-2048

**Varietà d'uva:**

65% Merlot, 35% Cabernet Franc

**Numero di articolo:**

0194322

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château Berliquet**

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

**Origine:** FR  
**Valutazioni:** Jeb Dunnock 94–96/100, Score 18.5/20, James Suckling 93–94/100, Parker 94–95/100  
**Varietà d'uva:** 65% Merlot, 35% Cabernet Franc  
**Maturità:** 2030-2048  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 16 Mesi in Barrique  
**Servizio:** Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.