



## 2015 Vieux Château Palon

Montagne-St-Emilion AOC

Ein unglaublicher Wert aus dem Satelit Montagne-Saint-Emilion

### Descrizione del vino:

Die Familie Naulet hat sich mit Hubert de Boüard einen exzellenten Berater an Land gezogen. Er legt besonderen Wert auf die Präzision im Weinberg, der gerade mal 5 Hektar umfasst. Obwohl die meisten Besucher des Bordelaise sich auf das romantische Städtchen St-Emilion fokussieren, sollte man unbedingt einen Abstecher nach Montagne-St-Emilion einplanen – es lohnt sich.

### Nota di degustazione:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Wunderbares Bouquet, es duftet nach reifen schwarzen Kirschen und nach Black Currant. Im Gaumen dunkelmalzig, auch recht viel Mokka, reiche aber schmelzige Tannine, das Finale ist sehr aromatisch und entsprechend lang. Ein unglaublicher Wert aus dem Satelit Montagne-Saint-Emilion. Das würde sich somit lohnen, dem Winzer Grégory Naulet auf seinen Besuch 5 Hektar kleinen Weingut zu besuchen.

### Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

### Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	St-Emilion e Satelliti
<b>Produttore:</b>	Vignobles Naulet Mondou
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 94/100
<b>Vinificazione:</b>	15 Monate im Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	2023–2038
<b>Varietà d'uva:</b>	75% Merlot, 25% Cabernet Franc
<b>Numero di articolo:</b>	0864315

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Vieux Château Palon**

Montagne-St-Emilion AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 94/100
<b>Varietà d'uva:</b>	75% Merlot, 25% Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	2023–2038
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	15 Monate im Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.