

**GRAN CRU CLASSÉ EN 1885 – CHÂTEAU GRAND-PUY-LACOSTE –
PAUILLAC – APPELLATION PAUILLAC CONTRÔLÉE – MIS EN
BOUTEILLE AU CHÂTEAU – SOCIÉTÉ DU CHÂTEAU GRAND-PUY-
LACOSTE – PROPRIÉTAIRE À PAUILLAC (GIRONDE) – BORDEAUX –
PRODUCE OF FRANCE 2002 13 %**

ESAME VISIVO: limpido, di colore rosso rubino e consistente.

ESAME OLFATTIVO: un grande naso che si caratterizza per aromi come erba, peperone verde, spezie, ribes nero, marmellata di more, humus, corteccia di albero, sigaro, legno di cedro e fiori rossi secchi.

ESAME GUSTATIVO: la morbidezza è più che sufficiente per esaltare la eleganza e sottolineare la bella chiusura con sapore a spezie.

COMBINAZIONE VINO-CIBO: vino da tutto pasto

OPINIONE PERSONALE: ci sono dei fenomeni odorosi piacevoli al naso, esistono dei sapori strabilianti in bocca ed il tutto finalizza con equilibrio e armonia.