



Cliquez sur l'image pour zoomer

Château Pédesclaux Pauillac Rouge 2011

Pauillac Cru Classé

★★★★★ Soyez le premier à [déposer un avis](#)



Réf. C399427

Vin riche et structuré, ce Château Pédesclaux offre des arômes de fruits rouges et noirs. Un excellent rapport qualité/prix pour ce vin d'une douceur...

[Lire la suite](#)

Quantité

✓ En stock [Infos livraisons](#)

27,90€

AJOUTER AU PANIER

> [Ajouter à ma sélection](#)



Satisfait ou remboursé
sous 15 jours



Paiement 100% sécurisé
par carte



Prix discount Auchan.fr

AUCHAN VOUS CONSEILLE



Les Pagodes de Cos Saint-Estèphe Rouge 2010

62€ **-3%**
59,99€



La réserve de Comtesse Pauillac Rouge 2011

32,90€



Château Batailley Pauillac Rouge 2011

31,20€



Château Lynch-Moussas Pauillac Rouge 2011

27,90€

Description Livraison Garantie Satisfait ou remboursé Avis clients

Descriptif

Vin riche et structuré, ce Château Pédesclaux offre des arômes de fruits rouges et noirs. Un excellent rapport qualité/prix pour ce vin d'une douceur remarquable.

Le conseil de notre spécialiste

L'histoire de **Pédesclaux** commence au début du XIXème siècle lorsqu'Urbain Pierre Pédesclaux, courtier en vins à Bordeaux, achète de façon éclairée diverses parcelles de vignes mises en vente après la Révolution et crée le domaine qu'il gère de façon avisée. Racheté en 2009 par Jacky Lorenzetti, fondateur de la société immobilière Foncia, et son épouse, le vignoble du **Château Pédesclaux** partage l'un des plus prestigieux terroir au monde avec ses illustres voisins Mouton Rothschild et Pontet-Canet. Situé en bordure de l'estuaire, le vignoble se trouve sur le plateau de graves, dominant l'appellation **Pauillac**. Le sous-sol est, essentiellement, constitué de graves argilo-calcaires.

Descriptif

- Pays / Région : Vin de Bordeaux
- Couleur : Vin Rouge
- Millésime : 2011
- Appellation : Pauillac
- Parker : Oui
- Notation Parker : 86-88/100
- Cépage : 50% de Cabernet Sauvignon, 45% Merlot ; 5% de Cabernet Franc
- Mise en Bouteille : Effectuée au Château
- Conservation : prêt à servir ou peut-être conservé

Comment Servir ce Vin

- Température idéale de Service : 17 - 18 °C
- Mise en Carafe : Non

Notes de Dégustation

- Robe : Rouge rubis.
- Nez : Notes de fruits rouges et noirs bien mûrs.
- Bouche : Attaque souple, les tanins sont fondus et d'une étonnante sucrosité. La finale est rehaussée par des notes de cacao et de noisette.

Safra 2011. Tábua de frios (Saint-Nectaire, Cantal, Tomme de Savoie, Viande des Grissons, Rosace Coppa). Almoço "Bar a Vin", em 30/09/2014, Bordeaux.

Association Mets / Vin

- Associations Mets - Vin : Agneau

A small grey square button with a white upward-pointing arrow and the word "HAUT" in white capital letters below it.

 En visitant ce site, vous acceptez l'utilisation de cookies afin de vous proposer des services et des offres adaptés à vos préférences. [En savoir plus](#)

 Ferme

Safra 2011. Tábua de frios (Saint-Nectaire, Cantal, Tomme de Savoie, Viande des Grissons, Rosace Coppa). Almoço "Bar a Vin", em 30/09/2014, Bordeaux.