

2018 Château Croizet Bages 5. Cru Pauillac Croizet Bages



Château Croizet-Bages 5. Cru Pauillac

Slottets historie går tilbage til 1600 tallet, hvor det blev eget af slægten Bages. Slottets marker ligger perfekt på den berømte Bages bakkeskråning i Pauillac mellem Lynch-Bages og Grand-Puy-Lacoste. Familien Quié købte slottet lige efter 2. verdenskrig og driver det stadig.

Elegant Pauillac

Château Croizet-Bages er kendt for at lave elegante Pauillacvine, som modnes forholdsvis hurtigt. Kvaliteten har været i mærkbar stigning de sidste år.

Slottets marker ligger perfekt på den berømte bakkeskråning i Pauillac mellem Lynch-Bages og Grand-Puy-Lacoste. Château Croizet-Bages er nok det slot i Pauillac hvis vine modnes hurtigst. De er derfor tidligere drikkeklar end andre vine fra Pauillac, der ellers behøver flere år før de får den bløde og smidige og maskuline karakter de er så kendt for.

Druesorter: 40% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot og 30 % Cabernet Franc.

Anbefalet til: Retter med oksekød, fugle- og dyrevildt.

Fadlagring: 12-18 mdr.

Vinous.com: **89 - 91 point**

Jamessuckling.com: **91 - 92 point**

Robert Parker: **89 - 91 point**