

## **Ballade de La Pointe**

Pomerol AOC, Second Vin du Ch. La Pointe

Conseil secret de Pomerol

#### Beschreibung:

Ballade de la Pointe est une nouvelle découverte issue de l'une des appellations les plus renommées de Bordeaux. Le domaine, propriété familiale depuis des générations, s'est entièrement consacré à l'élégance. Sous la direction d'Éric Monneret et grâce à l'expertise d'Hubert de Boüard (Château Angélus), le vin n'a cessé de gagner en profil. Les vignes poussent sur les sols graveleux et argileux classiques de Pomerol. Les méthodes traditionnelles utilisées dans la cave permettent d'élaborer un vin rouge qui séduit par sa fraîcheur, sa richesse et sa texture soyeuse, avec un fruit séduisant, une texture soyeuse et une tension vivante. Jamais lourd ni surchargé, mais toujours charmant et accessible, c'est un Pomerol qui procure un pur plaisir.

### Degustationsnotiz:

#### Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

## Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: France Sous-région: Pome

**Produzent:** Second Vin du Ch. La Pointe

**Elevage:** 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.0%

**A boire:** jusqu'en 2036

**Cépage(s):** 86% Merlot, 14% Cabernet Franc

Artikelnummer: 1405422

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

## **Ballade de La Pointe**

Pomerol AOC

Second Vin du Ch. La Pointe

**Herkunft:** France **Notation:** Score 18/20

**Cépage(s):** 86% Merlot, 14% Cabernet Franc

A boire: jusqu'en 2036
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique

**Vol. alcool:** 13.0%

Servier: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à

être décanté.