MÖVENPICK
VINS

Château L'Eglise-Clinet

Pomerol AOC

Un des plus grands Pomerols

Description:
Le Château L'Eglise-Clinet ne compte qu'un peu plus de cinq hectares de vignes. Le volume de production est donc faible, mais la qualité des vins est chaque année l'une des meilleures de l'appellation. L'âge moyen élevé des vignes assure de faibles rendements, la sélection minutieuse lors de la récolte et la vinification précise donnent naissance à un pomerol intense, plein et puissant, qui se présente en même temps avec une finesse et une élégance extraordinaires - le classique et le moderne sont ici parfaitement réunis. La richesse aromatique et la bonne substance caractérisent le style individuel de Noémie Durantou et du maître de chai Olivier Gautrat, tout comme la vivacité, le tempérament et la fraîcheur.
Profile aromatique:
Bouquet sensuel de cerises sauvages, grains de framboise grillés et fines herbes fraîches, sur des notes envoûtantes d'iris, de poivre noir des montagnes de Tasmanie et de graphite. Bouche complexe et bien charpentée, soyeuse, racée et équilibrée, avec des tannins mûrs et exigeants. Interminable finale concentrée aux nuances de baies noires et d'épices du terroir complexes, sur une élégante note salée.
Va bien avec:
Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.
Température:
Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine:	France
Appellation:	Pomerol
Teneur en alcool:	14.5%
N° article:	0500623

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Château L'Eglise-Clinet

Pomerol AOC

Pays d'origine:	France
Classifications:	James Suckling 99/100, Vinum 100/100, Score 19/20
Teneur en alcool:	14.5%
Température:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch