



Ballade de La Pointe

Pomerol AOC, Second Vin du Ch. La Pointe

Conseil secret de Pomerol

Description:

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 Bouard (Château Angélu), 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.

Profil aromatique:

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).

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine:	France
Sous-région:	Pomerol
Producteur:	Second Vin du Ch. La Pointe
Elevage:	15 Mois en Cuve ciment
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0%
A boire:	jusqu'en 2037
Cépage(s):	79% Merlot, 21% Cabernet Franc
N° article:	1405423

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):	79% Merlot, 21% Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2037
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	15 Mois en Cuve ciment
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.