



Château Plince

Pomerol AOC

Le grand Pomerol

Description:

Le Château Plince est un domaine artisanal de Pomerol dirigé par la famille Moreau depuis quatre générations. Le Grand Vin s'est hissé au rang de best-seller en un temps record, du jamais vu auparavant! De plus, il accompagne à merveille les repas, avant tout un carré d'agneau ou un bon steak.

Profil aromatique:

Bouquet complexe de myrtilles, de lavande et de violette, avec des notes de tabac blond et un soupçon de graphite. Palais compact et racé, texture légèrement cassante, noyau minéral et corps élané. Astringence farineuse dans la finale aux nuances de peau de cerise et de feuille de tabac.

Accompagne idéalement:

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

Sous-région: Pomerol

Vol. alcool: 15.0%

A boire: 2030-2044

N° article: 0476623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Plince

Pomerol AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 92/100, Vinum 91/100
A boire: 2030-2044
Vol. alcool: 15.0%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.