



## Clos de la Vieille Eglise

Pomerol AOC

Conseil d'initié de Pomerol

**Description:**

Issu d'une petite parcelle à proximité du Château L'Eglise-Clinet.

**Profil aromatique:**

Bouquet profond, myrtilles, jus de sureau, gelée de mûres et lavande, iris, violette et notes de chocolat. Palais complexe et racé, d'une texture soyeuse, tannins serrés, corps droit. Astringence légèrement granuleuse dans la finale concentrée et persistante, aux notes de baies bleues et de graphite.

**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

**Elevage:** 20 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.5%

**A boire:** 2030-2045

**Cépage(s):** 70% Merlot, 30% Cabernet Franc

**N° article:** 0485923

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Clos de la Vieille Eglise

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	James Suckling 93/100, Jeb Dunnock 90-92/100, WeinWisser 18,5/20
<b>Cépage(s):</b>	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
<b>A boire:</b>	2030-2045
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	20 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.