



Château Guillot Clauzel

Pomerol AOC

La nouvelle superstar de Pomerol

Description:

Les vignes de ce vignoble-boutique sont plantées sur des sols riches en gravier et en argile, ce qui confère aux vins une complexité aromatique et un équilibre structurel. Guillot-Clauzel associe les valeurs traditionnelles à une vinification innovante pour créer un pomerol caractéristique qui se distingue par son élégance et sa finesse incomparables.

Profil aromatique:

Bouquet séduisant et très pur, aux délicates nuances d'herbes et d'épices, de bois de santal et de nectar d'airelles, avec une profonde minéralité et une jolie touche de violette. Bouche complexe et soyeuse, avec des tannins serrés. Ce Pomerol séduit par son incroyable profondeur et sa précision. Baies bleues et notes de terroir marquées dans la longue finale concentrée

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

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: 2030-2055

Cépage(s): 83% Merlot, 17% Cabernet Franc

N° article: 1374723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Guillot Clauzel

Pomerol AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 95/100, Decanter 94/100, Jeb Dunnuck 91-93/100, Parker 92-94/100, Vinum 95/100, WeinWisser 18.5/20
Cépage(s):	83% Merlot, 17% Cabernet Franc
A boire:	2030-2055
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.