



Château l'Évangile

Pomerol AOC

L'élégance de Pomerol signée Château L'Évangile

Description:

Les sols de qualité sont la source de ce grand merlot du Château l'Évangile, qui se caractérise par une combinaison naturelle de fruit et de finesse. La directrice du domaine, Juliette Couderc, décrit ainsi l'influence du terroir: «L'équilibre d'un Évangile réside dans l'interaction complexe entre la puissante intensité aromatique de notre sol argileux et la délicatesse de notre sol de graviers, qui nous invite dans le monde élégant de Pomerol.»

Profil aromatique:

Bouquet d'une grande complexité, cerise sauvage, cassis, myrtille sauvages, violette, iris et gelée de myrtille. Sublime palais, avec une texture soyeuse, des tannins serrés, un cœur minéral dense et structuré et un corps complexe. Beaucoup de pression dans la finale longue et concentrée, une belle réussite.

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%

Prêt à boire: 2030-2055

N° article: 0475123

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Château l'Evangile

Pomerol AOC

Pays d'origine: France

Classifications: James Suckling 97/100, Decanter 97/100, Jeb
Dunnuck 93-95+/100, Parker 95/100, Vinum
96/100, WeinWisser 18.5/20, Score 19/20

Prêt à boire: 2030-2055

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.