



Château La Conseillante

Pomerol AOC

L'art de la perfection

Description:

La famille Nicolas, propriétaire actuelle, est active ici depuis 1871 déjà. Le domaine fait partie de la première garde à Pomerol, comme le montre déjà l'illustre voisinage avec L'Evangile ou le vaisseau amiral de Saint-Emilion, Cheval-Blanc. A Pomerol, les domaines sont petits, mais le niveau de qualité est époustouflant, en particulier pour la « Conseillante ». Le terroir habituel ici, souligné par l'argile, présente également des proportions de gravier et de fer - des conditions parfaites pour la culture du cabernet franc, qui apporte à son tour une pincée de plus d'épices et d'élégance à la sensation soyeuse en bouche.

Profil aromatique:

Bouquet envoûtant, notes fraîches de myrtille des Alpes, arômes nobles de cassis, délicat parfum de violette. En bouche, gelée de myrtille, pétales de rose et zeste de mandarine. Une bouche énergique à la texture soyeuse, avec une structure tannique dense, une magnifique richesse d'extrait et un corps bien charpenté. Une finale concentrée, aromatique et longue, avec une explosion de myrtilles, une note salée raffinée et une astringence sublime.

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: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

A boire: 2030-2070

Cépage(s): 87% Merlot, 10% Cabernet Franc, 3% Cabernet Sauvignon

N° article: 0500825

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château La Conseillante

Pomerol AOC

Herkunft:	France
Notation:	WeinWisser 20/20, Decanter 97/100, Falstaff 100/100, Jeb Dunnock 96-98+/100, James Suckling 97-98/100, Parker 97-100/100, Vinum 99/100, Score 19/20
Cépage(s):	87% Merlot, 10% Cabernet Franc, 3% Cabernet Sauvignon
A boire:	2030-2070
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.