



Château Nénin

Pomerol AOC

Le meilleur Château Nénin produit par le jeune domaine

Description:

La nouvelle star au firmament du Pomerol, produit par Jean-Hubert Delon qui, outre le Château Nénin, possède également le Château Léoville Las Cases à St-Julien. Les raisins du domaine sont cultivés sur le plateau de Pomerol. C'est la diversité de ses sols, notamment, qui confère au vin son caractère unique.

Profil aromatique:

Grenat pourpre intense, dense au centre, reflets violets sur le disque. Les pruneaux marquent le bouquet aux notes de clous de girofle et de cerises noires. Bouche riche et volumineuse avec à nouveau des cerises. Un Pomerol racé, compact, musclé, exigeant avec de la puissance.

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: 14 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2030

Cépage(s): 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

N° article: 0398909

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Nénin

Pomerol AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 94/100, Wine Spectator 93/100, Score 19/20
Cépage(s):	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2030
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.