



## Château Nénin

Pomerol AOC

Le meilleur Château Nénin produit par le jeune domaine

**Beschreibung:**

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.

**Degustationsnotiz:**

Rouge pourpre foncé avec des reflets lilas. Bouquet envoûtant et d'une belle profondeur, aux notes de mûres, de myrtilles et de réglisse. En bouche il très aromatique et d'une grande longueur, velouté et souple, très marqué cassis.

**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.

**Servierempfehlung:**

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

**Vol. alcool:** 14.5%

**Cépage(s):** Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

**Artikelnummer:** 0398912

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Nénin

Pomerol AOC

|                     |                                                                                                                     |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | France                                                                                                              |
| <b>Notation:</b>    | Score 19/20                                                                                                         |
| <b>Cépage(s):</b>   | Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot                                                                          |
| <b>Weinbau:</b>     | Traditionnelle                                                                                                      |
| <b>Elevage:</b>     | 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. |