



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, rouge rubis sur le disque. Bouquet dense de cerises noires, de chocolat au lait et de réglisse, avec en arrière nez beaucoup de violette. En bouche, avec une texture soyeuse et une trame tannique soutenue, le caractère élégant porte le vin. Dans la finale aromatique, des notes de baies noires, pur et précis. Dansant jusque dans la finale de moyenne intensité.

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

Fabrication: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Teneur en alcool: 14.5%

Raisins: Merlot, Cabernet Franc

N° article: 0398919

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Château Nénin

Pomerol AOC

Pays d'origine: France
Classifications: James Suckling 92/100, Neal Martin 92-94/100,
Parker 92/100, Score 19/20
Raisins: Merlot, Cabernet Franc
Viticulture: Traditionnelle
Fabrication: en Barrique
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.