



Château Névin

Pomerol AOC

Appartient aux meilleurs de sa catégorie cette année

Beschreibung:

La nouvelle star au firmament du Pomerol, produit par Jean-Hubert Delon qui, outre le Château Névin, 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:

Séduisant bouquet de myrtilles fraîches, avec des nuances envoûtantes d'iris, des notes de lilas séché, de graphite et de gelée de sureau. Sublime bouche d'une texture soyeuse, avec un extrait légèrement granuleux, des tannins serrés et un corps ferme et droit. La finale concentrée et persistante révèle des arômes de cerise noire et d'estragon, ainsi qu'une astringence farineuse. Cette année, il est parmi les meilleurs de sa catégorie.

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%
A boire:	2029-2052
Cépage(s):	64% Merlot, 36% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0398922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Nénin

Pomerol AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 94-95/100, Jeb Dunnock 92-94/100, Parker 93-95/100, WeinWisser 18+/20, Score 19/20
Cépage(s): 64% Merlot, 36% Cabernet Franc
A boire: 2029-2052
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: en Barrrique
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.