



Château l'Évangile

Pomerol AOC

J. Suckling: «Much finer and more sophisticated than the 2015»

Description:

Les sols de qualité sont la source de ce grand merlot du Château l'Évangile, qui se caractérise par une combinaison naturelle de fruit et de finesse. La directrice du domaine, Juliette Couderc, décrit ainsi l'influence du terroir: «L'équilibre d'un Évangile réside dans l'interaction complexe entre la puissante intensité aromatique de notre sol argileux et la délicatesse de notre sol de graviers, qui nous invite dans le monde élégant de Pomerol.»

Profil aromatique:

Pourpre, saturé au centre et nuances grenat violettes sur le disque. Bouquet très complexe rappelant les petits fruits noirs, la violette ainsi que les herbes. Il ne se dévoile pas facilement mais laisse présager une belle profondeur. Palais puissant à la texture soyeuse et aux tannins légèrement farineux dévoilant une incroyable finesse. Des tonalités de prunes et de tabac blond ainsi que des groseilles et des griottes en rétro-olfaction complètent cet élégant Évangile à l'énorme potentiel.

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

Vol. alcool: 14.5%

A boire: 2027-2047

N° article: 0475116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château l'Evangile

Pomerol AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 99/100, Antonio Galloni 96/100, Decanter 97/100, Falstaff 96-98/100, Jeb Dunnuck 98/100, Parker 97/100, WeinWisser 19.5/20, Score 19/20
A boire: 2027-2047
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.