



Château l'Évangile

Pomerol AOC

C'est pour les vrais buveurs de finesse

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:

Rubis-grenat foncé. Bouquet gourmand de cerise et de groseilles rouges, sur des arrière notes de framboises, de lilas et de truffes au chocolat. Les tannins parfaitement polis soutiennent harmonieusement l'élégance de la bouche onctueuse et sucrée. Explosion de myrtilles dans la finale délicatement astringente. Je ne pense pas que tout le monde saura reconnaître cette délicatesse qui s'adresse aux vrais amateurs de finesse ! Pourquoi un 100% Merlot ? « Le gel a décimé le Cabernet Franc à la fin du mois d'avril et il n'y a pas eu de deuxième génération », explique le directeur, Jean-Pascal Vazart.

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:	2028-2050
Cépage(s):	100% Merlot
N° article:	0475117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château l'Evangile

Pomerol AOC

Herkunft: France
Notation: Parker 95/100, WeinWisser 18.5/20, Score 19/20
Cépage(s): 100% Merlot
A boire: 2028-2050
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.