



## Château l'Évangile

Pomerol AOC

Un tour de force signé Jean-Pascal Vazart

**Description:**

Ce grand Pomerol combine magnifiquement finesse et fruité, résultat incontestable de son terroir d'excellence.

**Profil aromatique:**

De nombreux arômes et de saveurs d'olive noire, de baies écrasées et de terre humide. Corsé mais poli avec des tannins très fins, à la texture veloutée. Il est long et structuré, avec une note de fruits bleus et de pierre en bouche. Aussi un peu de sauge. Plus équilibré que par le passé. Extrêmement persistant en bouche. - James Suckling

**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

**Elevage:** en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 15.5%

**A boire:** 2028-2050

**Cépage(s):** Merlot, Cabernet Franc

**N° article:** 0475119

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château l'Evangile

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	WeinWisser 19.5/20, Jeb Dunnock 96-98/100, James Suckling 96/100, Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>A boire:</b>	2028-2050
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	15.5%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.