



Château l'Évangile

Pomerol AOC

C'est pour les vrais buveurs de finesse

Beschreibung:

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.»

Degustationsnotiz:

Pourpre profond, centre opaque et disque rubis tendre. Magnifique notes de poudre de chocolat, tendres violettes et réglisse, puis en deuxième nez des touches de cassis et minérales. Bouche longue et sublimement soyeuse, linéaire et parfaitement structurée, un athlète de haut niveau. La finale concentrée est une explosion de baies bleues et noires, avec des notes de terroir et une astringence royale.

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

Vol. alcool: 14.5%

A boire: 2029-2055

Artikelnummer: 0475120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château l'Evangile

Pomerol AOC

Herkunft:	France
Notation:	WeinWisser 20/20, Antonio Galloni 95-97/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnock 97+/100, James Suckling 98-99/100, Parker 95/100, Score 19/20
A boire:	2029-2055
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.