



Château Rouget

Pomerol AOC

Une réserve très prisée

Description:

Profile aromatique:

Pourpre profond, noir au centre. Bouquet mûr et capiteux sur un souffle d'amarena, des notes de lilas et de chocolat au lait. Bouche ample, presque trop fruitée, très sucrée à la texture subtile dotée d'une délicate astringence. Finale harmonieuse et vive aux notes de baies bleues. Un des Pomerol les plus fruités mais parfaitement vinifié qui va prendre en valeur. Chapeau Edouard Labruyère!

Va bien avec:

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: France

Appellation: Pomerol

Teneur en alcool: 15.0%

Prêt à boire: jusqu'en 2040

Raisins: Merlot, Cabernet Franc

N° article: 0476317

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Château Rouget

Pomerol AOC

Pays d'origine: France
Classifications: Antonio Galloni 92-95/100, Decanter 91/100,
James Suckling 92-93/100, Parker 90/100,
WeinWisser 17.5/20
Raisins: Merlot, Cabernet Franc
Prêt à boire: jusqu'en 2040
Teneur en alcool: 15.0%
Température: Pour une dégustation optimale des vins rouges
puissants, nous recommandons une
température de service de 15 à 17 °C.