



## Château Plince

Pomerol AOC

Un Pomerol 2015 qui suscite l'enthousiasme de James Suckling

### Description:

Le Château Plince appartient depuis quatre générations à la famille Moreau. Le consultant du domaine n'est nul autre que Christian Moueix. Ce grand vin est rapidement devenu le chouchou de notre clientèle et est toujours rapidement épuisé.

### Profil aromatique:

Grenat-violet profond aux reflets lumineux. Bouquet gourmand de baies sauvages bien mûres et de jus de canneberge, puis de tabac dominicain et de liqueur de cerise. La bouche d'une ampleur royale est soulignée de tanins parfaitement fondus. La longue finale est un échange parfait entre puissance et finesse, sur des arômes de griottes et d'estragon où viennent se greffer de fines touches de tabac et de noix. Un Pomerol grandiose dans un magnifique millésime plein de 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

**Elevage:** en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.0%

**A boire:** jusqu'en 2035

**Cépage(s):** 72% Merlot, 28% Cabernet Franc

**N° article:** 0476615

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Pince

Pomerol AOC

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Herkunft:</b>    | France  |
| <b>Notation:</b>    | James Suckling 93/100   |
| <b>Cépage(s):</b>   | 72% Merlot, 28% Cabernet Franc  |
| <b>A boire:</b>     | jusqu'en 2035   |
| <b>Weinbau:</b>     | Traditionnelle  |
| <b>Elevage:</b>     | en Barrique   |
| <b>Vol. alcool:</b> | 14.0%   |
| <b>Servier:</b>     | Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C. |