



Château Plince

Pomerol AOC

Un grand Pomerol d'un millésime très convoité

Description:

Château Plince est un domaine artisanal appartenant à la famille Moreau depuis quatre générations. Le consultant qui l'accompagne est nul autre que Christian Moueix. Son grand vin s'est hissé au rang de best-seller en un temps record. Un compagnon idéal pour les spécialités gastronomiques françaises telles que l'entrecôte, le gigot d'agneau, le confit de canard et les fromages à pâte dure.

Profil aromatique:

Rouge pourpre, saturé au centre. Bouquet d'une magnifique minéralité, sur des notes de baies bleues, de cuir clair et de romarin frais. Palais puissant, racé et nerveux, avec des tannins soutenus et un extrait d'une opulente maturité. Ce géant de Pomerol montre ses muscles et explose dans la finale concentrée aux notes de cerises sauvages et de fines herbes fraîches, sur une élégante astringence.

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: 13.5%

A boire: jusqu'en 2044

Cépage(s): Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

N° article: 0476619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Plince

Pomerol AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 94/100, Neal Martin 90-92/100, Parker 90-92+/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2044
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.