



Château Plince

Pomerol AOC

Le grand Pomerol

Description:

Le Château Plince est un domaine artisanal de Pomerol dirigé par la famille Moreau depuis quatre générations. Le Grand Vin s'est hissé au rang de best-seller en un temps record, du jamais vu auparavant! De plus, il accompagne à merveille les repas, avant tout un carré d'agneau ou un bon steak.

Profil aromatique:

Les baies rouges dominent le bouquet chaleureux de petits fruits des bois, de thé froid de cynorrhodon et de réglisse. Bouche élégante et souple, racée et en retenue, avec un extrait légèrement sableux et un corps élané. Finale serrée, d'une astringence légèrement granuleuse, aux délicats arômes de cerise rouge et d'estragon. Ne réussit pas (tout à fait) à répéter le très bon résultat de l'année dernière.

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: 15.0%

A boire: jusqu'en 2046

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

N° article: 0476621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Plince

Pomerol AOC

Herkunft:	France
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
A boire:	jusqu'en 2046
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	15.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.