



Château Plince

Pomerol AOC

Un grand Pomerol d'un millésime très convoité

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Bouquet complexe aux notes de baies noires, de bois noble, de tabac du Brésil et de graphite. Bouche riche et souple, extrait poivré et corps serré. Délicate astringence dans la finale concentrée de cerises sauvages et de prunelles.

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

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

A boire: 2029-2042

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

Artikelnummer: 0476622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Plince

Pomerol AOC

Herkunft:	France
Notation:	Falstaff 95/100, James Suckling 93-94/100, WeinWisser 17.5/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
A boire:	2029-2042
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.