



Clos de la Vieille Eglise

Pomerol AOC

Un Pomerol encore peu connu

Description:

Issu d'une petite parcelle à proximité du Château L'Eglise-Clinet.

Profil aromatique:

Pourpre impénétrable, violet sur le disque. Bouquet concentré de cerises sauvages, de mûres et de bois noble avec en deuxième nez des pralinés au nougat, des grains de framboises grillés et du tabac à pipe parfumé. La bouche est puissante avec une texture soyeuse et un extrait charnu, avec des arrière notes fraîches et des tanins très exigeants, ce grand costaud nous montre son vrai visage. Finale complexe sur des arômes marqués de fruits noirs, de belles notes de cassis et une minéralité soutenue.

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: 20 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

A boire: jusqu'en 2045

Cépage(s): 70% Merlot, 30% Cabernet Franc

N° article: 0485918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Clos de la Vieille Eglise

Pomerol AOC

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnuck 93/100, Antonio Galloni 89/100, Neal Martin 89/100, Parker 87-89/100, WeinWisser 18.5/20
Cépage(s):	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2045
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	20 Mois 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.