



Clos de la Vieille Église

Pomerol AOC

Incontournable, évidemment

Beschreibung:

A l'occasion du millésime du 10e anniversaire, Benoît Trocard a sublimé le meilleur Clos de la Vieille Église.

Degustationsnotiz:

Violet dense, grenat sur le disque. Bouquet séducteur de cassis fraîchement cueillis, avec en arrière nez une séduisante note de violettes et de la compote de prunes. La bouche est puissante, avec des tannins cacaotés doux comme du beurre, extrêmement racée. La finale, légèrement aromatique, présente des nuances de baies noires avec de délicates notes de pamplemousse et surtout des épices.

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: 2027-2045

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

Artikelnummer: 0485919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Clos de la Vieille Eglise

Pomerol AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 94/100, Neal Martin 89-91/100, Parker 89-91/100, WeinWisser 19/20
Cépage(s):	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
A boire:	2027-2045
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.