



Clos de la Vieille Eglise

Pomerol AOC

Un Pomerol encore peu connu

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Les petits fruits noirs marquent le bouquet d'une grande complexité, aux nuances de bois exotique, de pastilles de chocolat, de réglisse et de tabac du Brésil. Bouche droite, complexe, ferme et bien charpentée, avec une texture soyeuse, un extrait granuleux et un noyau minéral. Cerises sauvages et jus de prunelle dans la finale concentrée, persistante et minérale.

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: 20 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: 2030-2045

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

Artikelnummer: 0485922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Clos de la Vieille Eglise

Pomerol AOC

Herkunft:	France
Notation:	Parker 91-93/100, Jeb Dunnock 91-93/100, WeinWisser 18.5/20
Cépage(s):	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
A boire:	2030-2045
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	20 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.