



Château L'Eglise-Clinet

Pomerol AOC

Un des plus grands Pomerols

Beschreibung:

Le Château L'Eglise-Clinet ne compte qu'un peu plus de cinq hectares de vignes. Le volume de production est donc faible, mais la qualité des vins est chaque année l'une des meilleures de l'appellation. L'âge moyen élevé des vignes assure de faibles rendements, la sélection minutieuse lors de la récolte et la vinification précise donnent naissance à un pomerol intense, plein et puissant, qui se présente en même temps avec une finesse et une élégance extraordinaires - le classique et le moderne sont ici parfaitement réunis. La richesse aromatique et la bonne substance caractérisent le style individuel de Noémie Durantou et du maître de chai Olivier Gautrat, tout comme la vivacité, le tempérament et la fraîcheur.

Degustationsnotiz:

Pourpre très profond, centre opaque, disque rubis tendre. Bouquet dense de cerises noires fraîchement cueillies, de cassis et de truffes au chocolat noir. En deuxième nez, belles notes de violette, de grains de framboises grillés et de myrtille des Alpes. Sublime bouche soyeuse et d'une merveilleuse plénitude, très précise et profonde, gardant toujours son identité, avec des tannins serrés et un corps parfaitement formé. Ce géant endormi explose dans la finale concentrée, aux arômes de cerise sauvage et de bonbons à la groseille, sur une profonde minéralité et une astringence cacaotée. WOW !

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

Vol. alcool: 14.5%

A boire: 2029-2050

Artikelnummer: 0500620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château L'Eglise-Clinet

Pomerol AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 98/100, Decanter 97/100, Jeb
Dunnuck 97+/100, Parker 97/100, WeinWisser
19,5/20, Score 19/20
A boire: 2029-2050
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.