



Château La Conseillante

Pomerol AOC

L'art de la perfection

Description:

La famille Nicolas, propriétaire actuelle, est active ici depuis 1871 déjà. Le domaine fait partie de la première garde à Pomerol, comme le montre déjà l'illustre voisinage avec L'Évangile ou le vaisseau amiral de Saint-Émilion, Cheval-Blanc. A Pomerol, les domaines sont petits, mais le niveau de qualité est époustouflant, en particulier pour la « Conseillante ». Le terroir habituel ici, souligné par l'argile, présente également des proportions de gravier et de fer - des conditions parfaites pour la culture du cabernet franc, qui apporte à son tour une pincée de plus d'épices et d'élégance à la sensation soyeuse en bouche.

Profil aromatique:

Séduisant bouquet marqué par les baies rouges et bleues, myrtille sauvage et cassis, sur un parfum envoûtant de violette et d'iris. En deuxième nez viennent des notes de zestes d'orange sanguine et de nectar de groseille, ainsi qu'une délicate touche de miel. Palais complexe et énergique, racé et soyeux avec des tannins serrés et un corps parfaitement charpenté, très profond et précis. Baies bleues, pastilles Grether et sublime astringence dans la finale concentrée et interminable.

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:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: Pomerol

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc

N° article: 0500814

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château La Conseillante

Pomerol AOC

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.