



## Château La Conseillante

Pomerol AOC

Marielle compare le millésime à 1985, peut encore progresser

### 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:

Pourpre foncé, centre opaque, disque rubis tendre. Un envoûtant parfum d'iris agrmente le bouquet dense aux notes de gelée de myrtille et de thé froid aux baies des bois, puis de pastilles de chocolat, de graphite et de bonbons aux groseilles rouges. Bouche subtile et racée, serrée mais d'une grande élégance, avec un extrait mûr, des tannins cacaotés et un corps parfaitement charpenté. Finale concentrée et structurée aux nuances de graphite et de violettes séchées, sur une délicate astringence.

### 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

**Vol. alcool:** 14.5%

**A boire:** 2028-2048

**N° article:** 0500821

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château La Conseillante

Pomerol AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** Parker 95/100, Antonio Galloni 95-97/100,  
James Suckling 94-95/100, Neal Martin  
95-97/100, WeinWisser 18.5/20, Score 19/20  
**A boire:** 2028-2048  
**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.