



"Un Pomerol encore peu connu"

## Clos de la Vieille Eglise

Pomerol AOC

<b>Description:</b>	Issu d'une petite parcelle à proximité du Château L'Eglise-Clinet.
<b>Note de dégustation:</b>	Rubis-grenat, violet sur le disque. Bouquet complexe de mûres et de cerises noires avec en deuxième nez des notes de violettes et de noix de coco. Il nous séduit par son incroyable concentration et reste ainsi en filigrane. La longue finale dévoile des notes de peau de prunes et de bonbons au cassis. Il va perdre un peu de son austérité en barrique et ainsi gagner encore un point.
<b>Notation(s):</b>	WeinWisser 18/20
<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Cépage(s):</b>	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
<b>Accompagne idéale:</b>	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.
<b>Service:</b>	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.
<b>Apogée:</b>	2028–2048
<b>Producteur:</b>	Clos de la Vieille Eglise
<b>Emballage:</b>	Caisse bois de 6
<b>Référence:</b>	0485917075B6000

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Clos de la Vieille Eglise**

Pomerol AOC

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	WeinWisser 18/20
<b>Cépage(s):</b>	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
<b>Apogée:</b>	2028–2048
<b>Service:</b>	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.