



"Un Pomerol encore peu connu"

2017 Clos de la Vieille Eglise

Pomerol AOC

Description:	Issu d'une petite parcelle à proximité du Château L'Eglise-Clinet.
Note de dégustation:	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.
Elaboration:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Notation(s):	WeinWisser 18/20
Pays d'origine:	France
Cépage(s):	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
Accompagne idéale:	Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteak, 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.
Service:	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.
Apogée:	2028–2048
Producteur:	Clos de la Vieille Eglise
Emballage:	Caisse bois de 6
Référence:	0485917075B6000

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Clos de la Vieille Eglise

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	WeinWisser 18/20
Cépage(s):	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
Apogée:	2028–2048
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	20 Mois en Barrique
Service:	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.