



2017 Château Rouget

Pomerol AOC

Une réserve très prisée

Note de dégustation:

Pourpre profond, noir au centre. Bouquet mûr et capiteux sur un souffle d'amarena, des notes de lilas et de chocolat au lait. Bouche ample, presque trop fruitée, très sucrée à la texture subtile dotée d'une délicate astringence. Finale harmonieuse et vive aux notes de baies bleues. Un des Pomerol les plus fruités mais parfaitement vinifié qui va prendre en valeur. Chapeau Edouard Labryère!

Accompagne idéale:

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Pomerol
Producteur:	Château Rouget
Notation(s):	Antonio Galloni 92–95/100, Decanter 91/100, James Suckling 92–93/100, Parker 90/100, WeinWisser 17.5/20
Vol. alcool:	15.0 %
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Référence:	0476317

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Rouget

Pomerol AOC

Origine: France
Notation(s): Antonio Galloni 92–95/100, Decanter 91/100,
James Suckling 92–93/100, Parker 90/100,
WeinWisser 17.5/20
Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc
Vol. alcool: 15.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à
être décanté.