



2017 Château Plince

Pomerol AOC

«Un vin rouge ferme et soyeux aux arômes marqués par la mûre et le chocolat.» James Suckling

Description:

Le Château Plince est un domaine artisanal de Pomerol dirigé par la famille Moreau depuis quatre générations. Le Grand Vin s'est hissé au rang de best-seller en un temps record, du jamais vu auparavant! De plus, il accompagne à merveille les repas, avant tout un carré d'agneau ou un bon steak.

Note de dégustation:

Rubis grenat foncé, disque violet. Les baies des bois se marient aux nuances plus sombres de torréfaction, viennent ensuite des notes viandées, de verveine et de bois de rose. La bouche est élégante et élancée, d'une texture un peu cassante. Finale aux touches un peu râpeuses sur des arômes de fruits rouges et de genièvre.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de 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.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Pomerol
Producteur:	Château Plince
Notation(s):	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2043
Cépage(s):	79% Merlot, 21% Cabernet Franc
Référence:	0476617

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Plince

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	79% Merlot, 21% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2043
Vol. alcool:	13.5 %
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.