



2017 Château Le Pin

Pomerol AOC

Note de dégustation:

Bouquet capiteux de cerise noire, de thé Earl Grey froid, de thym et de romarin séchés, viennent ensuite des notes de cardamome, un soupçon de marjolaine et une délicate touche de violette. En bouche, c'est un vin dense et onctueux, aux tannins soutenus et légèrement farineux, une belle amplitude et un corps puissant. Notes de terroir dans la finale serrée, explosive et interminable aux arômes de poivre frais des montagnes et de tapenade d'olive noire.

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 Le Pin
Notation(s):	
Vol. alcool:	13.0 %
Cépage(s):	
Référence:	0517617

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Le Pin

Pomerol AOC

Origine: France

Notation(s):

Cépage(s):

Vol. alcool: 13.0 %

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
déguster.