



2016 Château Pince

Pomerol AOC

Le Pomerol pour les fêtes

Description:

Le Château Pince 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:

Pourpre saturé, grenat sur le disque. Magnifique bouquet de mûres et de bois précieux, puis de moka et de pastilles de chocolat, au deuxième nez viennent des senteurs de violette et de baies des bois. Musclé et élégant en bouche, il ne demande qu'à s'épanouir, mais a de bonnes réserves. Ce Pince 2016 éblouit par son incroyable précision qui lui apporte de l'élégance jusque dans la longue finale persistante. Un très grand Pince !

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 Pince

Notation(s):

James Suckling 94/100, Parker 92/100, Decanter 93/100

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

jusqu'en 2040

Cépage(s):

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Référence:

0476616

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Plince

Pomerol AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 94/100, Parker 92/100,
Decanter 93/100
Cépage(s): Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2040
Vol. alcool: 14.0 %
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
décanner.