



2016 Clos de la Vieille Eglise

Pomerol AOC

En provenance du coeur de l'appellation Pomerol

Description:

Issu d'une petite parcelle à proximité du Château L'Eglise-Clinet.

Note de dégustation:

Pourpre impénétrable, saturé au centre, violet sur le disque. Les baies bleues dominent le nez concentré sur des nuances de violettes, de cassis, de gelée de groseilles et de nougat. Moelleux, serré et avec une belle mâche, il dévoile des arômes de cassis et de belles notes épicées de terroir. Les mûres explosent dans la finale persistante mais élégante dans sa fraîcheur – pour moi the Best ever!

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:

Clos de la Vieille Eglise

Notation(s):

WeinWisser 19/20, James Suckling 93/100, Parker 90-92/100, René Gabriel 19/20, Wine Enthusiast 93-95/100

Elevage:

20 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Cépage(s):

70% Merlot, 30% Cabernet Franc

Référence:

0485916

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 19/20, James Suckling 93/100, Parker 90-92/100, René Gabriel 19/20, Wine Enthusiast 93-95/100
Cépage(s):	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	20 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
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 déguster.