



2018 Clos de la Vieille Eglise

Pomerol AOC

Un Pomerol encore peu connu

Description:

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

Note de dégustation:

Pourpre impénétrable, violet sur le disque. Bouquet concentré de cerises sauvages, de mûres et de bois noble avec en deuxième nez des pralinés au nougat, des grains de framboises grillés et du tabac à pipe parfumé. La bouche est puissante avec une texture soyeuse et un extrait charnu, avec des arrière notes fraîches et des tanins très exigeants, ce grand costaud nous montre son vrai visage. Finale complexe sur des arômes marqués de fruits noirs, de belles notes de cassis et une minéralité soutenue.

Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteak, 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):	Jeb Dunnuck 93/100, Antonio Galloni 89/100, Neal Martin 89/100, Parker 87-89/100, WeinWisser 18.5/20
Elevage:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	2026-2045
Cépage(s):	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
Référence:	0485918

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Clos de la Vieille Eglise

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	Jeb Dunnuck 93/100, Antonio Galloni 89/100, Neal Martin 89/100, Parker 87–89/100, WeinWisser 18.5/20
Cépage(s):	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
Apogée:	2026–2045
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	20 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
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 décanter.