



## 2018 Château Rouget

Pomerol AOC

Une réserve très prisée

**Note de dégustation:**

Grenat pourpre foncé, saturé au centre, avec des reflets violets. Cocktail intense de baies sauvages, concentré, avec des notes grillées et maltées. Bouche corsée possédant de grandes réserves grâce à une structure tannique mûre. Finale aux arômes de myrtilles des alpes et de gelée de fraise des bois en retro-olfaction. Jamais auparavant je n'avais été aussi enchanté par une dégustation en Primeurs.

**Accompagne idéale:**

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

**Conseils de service:**

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Pomerol
<b>Producteur:</b>	Château Rouget
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 97/100, Neal Martin 90/100, Parker 91+/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 93/100, Jeb Dunnuck 93/100
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon
<b>Référence:</b>	0476318

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Rouget

Pomerol AOC

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 97/100, Neal Martin 90/100, Parker 91+/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 93/100, Jeb Dunnuck 93/100
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.