2018 Château l'Evangile

Pomerol AOC

C'est pour les vrais buveurs de finesse

Description:
Les sols de qualité sont la source de ce grand merlot du Château l'Évangile, qui se caractérise par une combinaison naturelle de fruit et de finesse. La directrice du domaine, Juliette Couderc, décrit ainsi l'influence du terroir: «L'équilibre d'un Évangile réside dans l'interaction complexe entre la puissante intensité aromatique de notre sol argileux et la délicatesse de notre sol de graviers, qui nous invite dans le monde élégant de Pomerol».
Note de dégustation:
22 hl/ha, 50 % Grand Vin, 14,5 % vol. Robe pourpre dense avec des reflets grenat et violets. Beau bouquet en filigrane qui procure une agréable sensation, sur des notes de jus de griottes, de romarin et de myrtilles, puis de chocolat au nougat et de notes de malt noir en soutien. En bouche, l'Évangile est vraiment sexy et racé avec sa texture aux airs de velours et de soie, ainsi que ses tannins crémeux et déjà bien fondus. Dans la longue finale persistante, le vin dévoile sa grandeur royale et son gigantesque potentiel. Un immense Évangile, au même niveau que 2016 avec un petit plus côté précision.
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 Evangile
Notation(s):	James Suckling 98/100, Antonio Galloni 96/100, Jeb Dunnuck 97+/100, Neal Martin 92/100, Parker 97–99/100, Score 19/20, WeinWisser 19.5/20
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	2028–2050
Cépage(s):	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Référence:	0475118

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château l'Evangile

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 98/100, Antonio Galloni 96/100, Jeb Dunnuck 97+/100, Neal Martin 92/100, Parker 97–99/100, Score 19/20, WeinWisser 19.5/20
Cépage(s):	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Apogée:	2028–2050
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 décanter.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch