



## 2016 Château l'Evangile

Pomerol AOC

**Note de dégustation:**

Pourpre, saturé au centre et nuances grenat violettes sur le disque. Bouquet très complexe rappelant les petits fruits noirs, la violette ainsi que les herbes. Il ne se dévoile pas facilement mais laisse présager une belle profondeur. Palais puissant à la texture soyeuse et aux tannins légèrement farineux dévoilant une incroyable finesse. Des tonalités de prunes et de tabac blond ainsi que des groseilles et des griottes en rétro-olfaction complètent cet élégant Evangile à l'énorme potentiel - Il fait ainsi partie des trois meilleurs Pomerol de l'année!

**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 99/100, Parker 97/100, WeinWisser 19.5/20, Antonio Galloni 96/100, Decanter 97/100, Falstaff 96-98/100, Jeb Dunnock 98/100

**Vol. alcool:** 14.5 %

**Référence:** 0475116

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

Taille: A7 74x105

### Château l'Evangile

Pomerol AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** James Suckling 99/100, Parker 97/100,  
WeinWisser 19.5/20, Antonio Galloni 96/100,  
Decanter 97/100, Falstaff 96-98/100, Jeb  
Dunnuck 98/100  
**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.