



2016 Château l'Évangile

Pomerol AOC

J. Suckling: «much finer & more sophisticated than the 2015»

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:

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 Évangile 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 Évangile
Notation(s): James Suckling 99/100, Score 19/20, Antonio Galloni 96/100, Decanter 97/100, Falstaff 96–98/100, Jeb Dunnuck 98/100, Parker 97/100, WeinWisser 19.5/20

Vol. alcool: 14.5 %
Apogée: 2027–2047
Cépage(s):
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, Score 19/20, Antonio Galloni 96/100, Decanter 97/100, Falstaff 96–98/100, Jeb Dunnuck 98/100, Parker 97/100, WeinWisser 19.5/20
Cépage(s): 2027–2047
Apogée: 14.5 %
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.