



2019 Clos de la Vieille Eglise

Pomerol AOC

Incontournable, évidemment

Description:

A l'occasion du millésime du 10e anniversaire, Benoît Trocard a sublimé le meilleur Clos de la Vieille Église.

Note de dégustation:

Violet dense, grenat sur le disque. Bouquet séducteur de cassis fraîchement cueillis, avec en arrière nez une séduisante note de violettes et de la compote de prunes. La bouche est puissante, avec des tannins cacaotés doux comme du beurre, extrêmement racée. La finale, légèrement aromatique, présente des nuances de baies noires avec de délicates notes de pamplemousse et surtout des épices.

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:

Clos de la Vieille Eglise

Notation(s):

James Suckling 94/100, Score 19/20, Neal Martin 89–91/100, Parker 89–91/100, WeinWisser 19/20

Eleavage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

15.0 %

Apogée:

2027–2045

Cépage(s):

70% Merlot, 30% Cabernet Franc

Référence:

0485919

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Clos de la Vieille Eglise

Pomerol AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 94/100, Score 19/20, Neal Martin 89–91/100, Parker 89–91/100, WeinWisser 19/20
Cépage(s): 70% Merlot, 30% Cabernet Franc
Apogée: 2027–2045
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 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.