



2019 Château l'Evangile

Pomerol AOC

Un tour de force signé Jean-Pascal Vazart

Description:

Ce grand Pomerol combine magnifiquement finesse et fruité, résultat incontestable de son terroir d'excellence.

Note de dégustation:

De nombreux arômes et de saveurs d'olive noire, de baies écrasées et de terre humide. Corsé mais poli avec des tannins très fins, à la texture veloutée. Il est long et structuré, avec une note de fruits bleus et de pierre en bouche. Aussi un peu de sauge. Plus équilibré que par le passé. Extrêmement persistant en bouche. - James Suckling

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):	WeinWisser 19.5/20, Jeb Dunnock 96–98/100, James Suckling 96/100, Score 19/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	2028–2050
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Référence:	0475119

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château l'Evangile

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	WeinWisser 19.5/20, Jeb Dunnuck 96–98/100, James Suckling 96/100, Score 19/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Apogée:	2028–2050
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	15.5 %
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.