



2019 Château La Conseillante

Pomerol AOC

Note de dégustation:

Grenat violet saturé, noir au centre. Bouquet envoûtant de myrtilles des Alpes, de confiture de cerises et de réglisse. Dans le deuxième nez, de la lavande, des pralinés au nougat et des pastilles au cassis. En bouche, le vin est crémeux, avec des tannins vraiment polis associés à un caractère en soutien parfait, ce qui lui permet de conserver sa finesse. Dans la finale aromatique très aérée, c'est un long crescendo de mûres cuites, de minéralité et de mine de crayon, se termine sur une belle astringence.

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 Conseillante

Notation(s): James Suckling 99/100, Score 19/20, Neal Martin 97–99/100, Parker 99/100, WeinWisser 19+/20

Vol. alcool: 13.5 %

Apogée: 2029–2050

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc

Référence: 0500819

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château La Conseillante

Pomerol AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 99/100, Score 19/20, Neal Martin 97–99/100, Parker 99/100, WeinWisser 19+/20
Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc
Apogée: 2029–2050
Vol. alcool: 13.5 %
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.