# 2019 Château Plince

Pomerol AOC

Un grand Pomerol d’un millésime très convoité

**Description:**
Château Plince est un domaine artisanal appartenant à la famille Moreau depuis quatre générations. Le consultant qui l’accompagne est nul autre que Christian Moueix. Son grand vin s’est hissé au rang de best-seller en un temps record. Un compagnon idéal pour les spécialités gastronomiques françaises telles que l’entrecôte, le gigot d’agneau, le confit de canard et les fromages à pâte dure.

**Note de dégustation:**
Rouge pourpre, saturé au centre. Bouquet d’une magnifique minéralité, sur des notes de baies bleues, de cuir clair et de romarin frais. Palais puissant, racé et nerveux, avec des tannins soutenus et un extrait d’une opulente maturité. Ce géant de Pomerol montre ses muscles et explose dans la finale concentrée aux notes de cerises sauvages et de fines herbes fraîches, sur une élégante 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 Plince |
| **Notation(s):** | James Suckling 94/100, Neal Martin 90–92/100, Parker 90–92+/100, WeinWisser 18/20 |
| **Elevage:** | en Barrique |
| **Viticulture:** | Traditionnelle |
| **Vol. alcool:** | 13.5 % |
| **Apogée:** | 2026–2044 |
| **Cépage(s):** | Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc |
| **Référence:** | 0476619 |

MÖVENPICK
VINS

# Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

## Château Plince

Pomerol AOC

| | |
|---|---|
| **Origine:** | France |
| **Notation(s):** | James Suckling 94/100, Neal Martin 90–92/100, Parker 90–92+/100, WeinWisser 18/20 |
| **Cépage(s):** | Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc |
| **Apogée:** | 2026–2044 |
| **Viticulture:** | Traditionnelle |
| **Elevage:** | en Barrique |
| **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. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch