



2014 Château L'Eglise-Clinet

Pomerol AOC

Un des plus grands Pomerols

Description:

Le Château L'Eglise-Clinet ne compte qu'un peu plus de cinq hectares de vignes. Le volume de production est donc faible, mais la qualité des vins est chaque année l'une des meilleures de l'appellation. L'âge moyen élevé des vignes assure de faibles rendements, la sélection minutieuse lors de la récolte et la vinification précise donnent naissance à un pomerol intense, plein et puissant, qui se présente en même temps avec une finesse et une élégance extraordinaires - le classique et le moderne sont ici parfaitement réunis. La richesse aromatique et la bonne substance caractérisent le style individuel de Noémie Durantou et du maître de chai Olivier Gautrat, tout comme la vivacité, le tempérament et la fraîcheur.

Note de dégustation:

Bouquet sensuel de cerises sauvages, grains de framboise grillés et fines herbes fraîches, sur des notes envoûtantes d'iris, de poivre noir des montagnes de Tasmanie et de graphite. Bouche complexe et bien charpentée, soyeuse, racée et équilibrée, avec des tannins mûrs et exigeants. Interminable finale concentrée aux nuances de baies noires et d'épices du terroir complexes, sur une élégante note salée.

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 L'Eglise Clinet
Notation(s):	
Elevage:	15 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Référence:	0500614

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château L'Eglise-Clinet

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	
Cépage(s):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	15 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
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 déguster.