



2020 Château Pince

Pomerol AOC

Le grand Pomerol

Description:

Le Château Pince est un domaine artisanal de Pomerol dirigé par la famille Moreau depuis quatre générations. Le Grand Vin s'est hissé au rang de best-seller en un temps record, du jamais vu auparavant! De plus, il accompagne à merveille les repas, avant tout un carré d'agneau ou un bon steak.

Note de dégustation:

Pourpre profond, centre impénétrable et disque lilas tendre. Un délicat parfum de violette agrmente le bouquet complexe de myrtilles des Alpes et de réglisse, sur des arrière-notes minérales, de tabac du Brésil et de pastilles de groseille. La bouche est concentrée, crémeuse et d'une merveilleuse amplitude, élégante harmonie et tannins serrés. Opulence de baies bleues et noires, graphite et délicate astringence dans la finale concentrée.

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 Pince
Notation(s):	James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	2028–2048
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Référence:	0476620

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, Score 18.5/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Apogée:	2028–2048
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 décanner.