2020 Château l'Evangile

Pomerol AOC

C'est pour les vrais buveurs de finesse

Description:
Les sols de qualité sont la source de ce grand merlot du Château l'Évangile, qui se caractérise par une combinaison naturelle de fruit et de finesse. La directrice du domaine, Juliette Couderc, décrit ainsi l'influence du terroir: «L'équilibre d'un Évangile réside dans l'interaction complexe entre la puissante intensité aromatique de notre sol argileux et la délicatesse de notre sol de graviers, qui nous invite dans le monde élégant de Pomerol».
Note de dégustation:
Pourpre profond, centre opaque et disque rubis tendre. Magnifique notes de poudre de chocolat, tendres violettes et réglisse, puis en deuxième nez des touches de cassis et minérales. Bouche longue et sublimement soyeuse, linéaire et parfaitement structurée, un athlète de haut niveau. La finale concentrée est une explosion de baies bleues et noires, avec des notes de terroir et une astringence royale.
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 20/20, Antonio Galloni 95–97/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 97+/100, James Suckling 98–99/100, Parker 95/100, Score 19/20
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	2029–2055
Cépage(s):	
Référence:	0475120

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château l'Evangile

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	WeinWisser 20/20, Antonio Galloni 95–97/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 97+/100, James Suckling 98–99/100, Parker 95/100, Score 19/20
Cépage(s):	
Apogée:	2029–2055
Vol. alcool:	14.5 %
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