



2020 Château L'Eglise-Clinet

Pomerol AOC

Note de dégustation:

Pourpre très profond, centre opaque, disque rubis tendre. Bouquet dense de cerises noires fraîchement cueillies, de cassis et de truffes au chocolat noir. En deuxième nez, belles notes de violette, de grains de framboises grillés et de myrtille des Alpes. Sublime bouche soyeuse et d'une merveilleuse plénitude, très précise et profonde, gardant toujours son identité, avec des tannins serrés et un corps parfaitement formé. Ce géant endormi explose dans la finale concentrée, aux arômes de cerise sauvage et de bonbons à la groseille, sur une profonde minéralité et une astringence cacaotée. WOW !

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):

James Suckling 98/100, Parker 97/100, WeinWisser 19,5/20, Decanter 97/100, Jeb Dunnuck 97+/100

Vol. alcool:

14.5 %

Référence:

0500620

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château L'Eglise-Clinet

Pomerol AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 98/100, Parker 97/100,
WeinWisser 19,5/20, Decanter 97/100, Jeb
Dunnock 97+/100
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
décanner.