2020 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:
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, Score 19/20, Decanter 97/100, Jeb Dunnuck 97+/100, Parker 97/100
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	2029–2050
Cépage(s):	
Référence:	0500620

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

MÖVENPICK
VINS

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, Score 19/20, Decanter 97/100, Jeb Dunnuck 97+/100, Parker 97/100
Cépage(s):	
Apogée:	2029–2050
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