



2015 Château Nénin

Pomerol AOC

Le meilleur Château Nénin produit par le jeune domaine

Description:

La nouvelle star au firmament du Pomerol, produit par Jean-Hubert Delon qui, outre le Château Nénin, possède également le Château Léoville Las Cases à St-Julien. Les raisins du domaine sont cultivés sur le plateau de Pomerol. C'est la diversité de ses sols, notamment, qui confère au vin son caractère unique.

Note de dégustation:

Pourpre très sombre aux reflets lilas et violets. Un Nénin n'avait jamais dévoilé de tels parfums de baies noires dans une dégustation en primeur, d'une belle profondeur, il développe des senteurs de mûres, de myrtilles et de réglisse. En bouche il est très aromatique, velouté, moelleux et très persistant, sur des saveurs opulentes de cassis. C'est de loin le meilleur Nénin depuis son histoire encore récente avec Delon et il rappelle la grandeur des millésimes d'antan.

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 Nénin

Notation(s):

James Suckling 97/100, René Gabriel 19/20, Antonio Galloni 94/100, Jeb Dunnuck 93/100

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

jusqu'en 2055

Cépage(s):

67% Merlot, 33% Cabernet Franc

Référence:

0398915

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Nénin

Pomerol AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 97/100, René Gabriel 19/20,
Antonio Galloni 94/100, Jeb Dunnuck 93/100
Cépage(s): 67% Merlot, 33% Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 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.