



2021 Château La Conseillante

Pomerol AOC

Marielle compare le millésime à 1985, peut encore progresser

Note de dégustation:

Pourpre foncé, centre opaque, disque rubis tendre. Un envoûtant parfum d'iris agrémenté le bouquet dense aux notes de gelée de myrtille et de thé froid aux baies des bois, puis de pastilles de chocolat, de graphite et de bonbons aux groseilles rouges. Bouche subtile et racée, serrée mais d'une grande élégance, avec un extrait mûr, des tannins cacaotés et un corps parfaitement charpenté. Finale concentrée et structurée aux nuances de graphite et de violettes séchées, sur une délicate astringence.

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 Conseillante
Notation(s):	Parker 95/100, Score 19/20, Antonio Galloni 95–97/100, James Suckling 94–95/100, Neal Martin 95–97/100, WeinWisser 18.5/20
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	2028–2048
Cépage(s):	
Référence:	0500821

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château La Conseillante

Pomerol AOC

Origine: France
Notation(s): Parker 95/100, Score 19/20, Antonio Galloni 95–97/100, James Suckling 94–95/100, Neal Martin 95–97/100, WeinWisser 18.5/20
Cépage(s): 2028–2048
Apogée: 14.5 %
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.