



## 2021 Château l'Évangile

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:

Bouquet d'une grande complexité, cerise sauvage, cassis, myrtille sauvages, violette, iris et gelée de myrtille. Sublime palais, avec une texture soyeuse, des tannins serrés, un cœur minéral dense et structuré et un corps complexe. Beaucoup de pression dans la finale longue et concentrée, une belle réussite.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Pomerol
<b>Producteur:</b>	Château Evangile
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20, James Suckling 96–97/100
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Cépage(s):</b>	
<b>Référence:</b>	0475121

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château l'Evangile

Pomerol AOC

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20, James Suckling 96–97/100
<b>Cépage(s):</b>	
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	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.