



2022 Château Pince

Pomerol AOC

Un grand Pomerol d'un millésime très convoité

Description:

Le Château Pince est un domaine artisanal de Pomerol dirigé par la famille Moreau depuis quatre générations. Le Grand Vin s'est hissé au rang de best-seller en un temps record, du jamais vu auparavant! De plus, il accompagne à merveille les repas, avant tout un carré d'agneau ou un bon steak.

Note de dégustation:

Bouquet complexe aux notes de baies noires, de bois noble, de tabac du Brésil et de graphite. Bouche riche et souple, extrait poivré et corps serré. Délicate astringence dans la finale concentrée de cerises sauvages et de prunelles.

Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteak, 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 Pince

Notation(s): Falstaff 95/100, James Suckling 93–94/100, WeinWisser 17.5/20

Référence: 0476622

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Plince

Pomerol AOC

Origine: France

Notation(s): Falstaff 95/100, James Suckling 93–94/100,
WeinWisser 17.5/20

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.