



2015 Château Pince

Pomerol AOC

Un Pomerol 2015 qui suscite l'enthousiasme de James Suckling

Description:

Le Château Pince appartient depuis quatre générations à la famille Moreau. Le consultant du domaine n'est nul autre que Christian Moueix. Ce grand vin est rapidement devenu le chouchou de notre clientèle et est toujours rapidement épuisé.

Note de dégustation:

Grenat-violet profond aux reflets lumineux. Bouquet gourmand de baies sauvages bien mûres et de jus de canneberge, puis de tabac dominicain et de liqueur de cerise. La bouche d'une ampleur royale est soulignée de tanins parfaitement fondus. La longue finale est un échange parfait entre puissance et finesse, sur des arômes de griottes et d'estragon où viennent se greffer de fines touches de tabac et de noix. Un Pomerol grandiose dans un magnifique millésime plein de potentiel.

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 Pince
Notation(s):	James Suckling 93/100
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	72% Merlot, 28% Cabernet Franc
Référence:	0476615

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Plince

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 93/100
Cépage(s):	72% Merlot, 28% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
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.