



2024 Château Plince

Pomerol AOC

Un délice de Pomerol

Description:

Le Château Plince 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 de myrtilles, de lavande et de violette, avec des notes de tabac blond et un soupçon de graphite. Palais compact et racé, texture légèrement cassante, noyau minéral et corps élancé. Astringence farineuse dans la finale aux nuances de peau de cerise et de feuille de tabac.

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 Plince
Notation(s):	Score 18.5/20, WeinWisser 17.5/20
Apogée:	2029–2044
Cépage(s):	
Référence:	0476624

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Plince

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20, WeinWisser 17.5/20
Cépage(s):	
Apogée:	2029–2044
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.