



2014 Château Plince

Pomerol AOC

Le grand 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:

Grenat clair, de moyenne densité, disque fin. Bouquet particulier, légèrement médicinal, casseille, sureau, mélisse et fines notes herbacées, la barrique apporte de jolies touches de caramel en arrière nez. Palais élégant, matière un peu granuleuse, laissant une discrète touche farineuse sur la langue, ce qui indique un potentiel de garde moyen.

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, Wine Spectator 88/100, James Suckling 90-91/100, Parker 87-89/100, René Gabriel 17/20

Vol. alcool: 13.0 %

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Référence: 0476614

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, Wine Spectator 88/100, James Suckling 90-91/100, Parker 87-89/100, René Gabriel 17/20
Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Vol. alcool: 13.0 %
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.