



2012 Clos de la Vieille Eglise

Pomerol AOC

Un Pomerol encore peu connu

Description:

Issu d'une petite parcelle à proximité du Château L'Eglise-Clinet.

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:	Clos de la Vieille Eglise
Notation(s):	Score 19/20, Parker 87/100, René Gabriel 18/20
Elevage:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2034
Cépage(s):	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
Référence:	0485912

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Clos de la Vieille Eglise

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20, Parker 87/100, René Gabriel 18/20
Cépage(s):	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2034
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	20 Mois 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.