



Ballade de La Pointe

Pomerol AOC, Second Vin du Ch. La Pointe

Un consiglio da Pomerol

Descrizione:

Ballade de la Pointe è una nuova scoperta di una delle denominazioni più prestigiose di Bordeaux. La cantina, di proprietà della famiglia da generazioni, si è dedicata interamente all'eleganza. Sotto la direzione di Éric Monneret e con l'esperienza di Hubert de Boüard (Château Angéus), il vino ha guadagnato costantemente profilo. Le viti crescono sui classici terreni ghiaiosi e argillosi di Pomerol. I metodi tradizionali in cantina creano un vino rosso che colpisce per la sua freschezza, pienezza e consistenza setosa, con un frutto seducente, una consistenza setosa e una tensione vivace. Mai pesante o sovraccarico, ma sempre affascinante e accessibile: un Pomerol che è puro piacere.

Profilo aromatico:

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Temperatura:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: Pomerol

Produttore: Second Vin du Ch. La Pointe

Allevamento: 15 Mesi in Vasca di cemento

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2037

Varietà d'uva: 79% Merlot, 21% Cabernet Franc

Numero articolo: 1405423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Ballade de La Pointe

Pomerol AOC
Second Vin du Ch. La Pointe

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	79% Merlot, 21% Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2037
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	15 Mesi in Vasca di cemento
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.