



## Château Plince

Pomerol AOC

Il grande Pomerol

**Descrizione:**

Château Plince è una tenuta tradizionale di Pomerol gestita dalla famiglia Moreau da quattro generazioni. Il Grand Vin è diventato un best-seller in tempi record, mai visti prima! Inoltre, si abbina meravigliosamente a qualsiasi pasto, in particolare a una costoletta d'agnello o a una buona bistecca.

**Profilo aromatico:**

Bouquet complesso di mirtillo, lavanda e violetta, con note di tabacco biondo e un accenno di grafite. Palato compatto e vivace, consistenza leggermente friabile, nucleo minerale e corpo snello. Astringenza farinosa nel finale con sfumature di buccia di ciliegia e foglia di tabacco.

**Ideale con:**

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

**Temperatura:**

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** Pomerol

**Vol. alcolici:** 15.0%

**Da bere:** 2030-2044

**Numero articolo:** 0476623

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Plince

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 92/100, Vinum 91/100
<b>Da bere:</b>	2030-2044
<b>Vol. alcolici:</b>	15.0%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.