



## Clos de la Vieille Eglise

Pomerol AOC

Un consiglio da Pomerol

**Descrizione:**

Da un piccolo appezzamento vicino a Château L'Eglise-Clinet.

**Profilo aromatico:**

Profondo bouquet di mirtilli, succo di sambuco, gelatina di more e lavanda, iris, violette e note di cioccolato. Palato complesso e vivace, con una struttura setosa, tannini stretti e corpo dritto. Astringenza leggermente granulosa nel finale concentrato e persistente, con note di bacche blu e grafite.

**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

**Allevamento:** 20 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Da bere:** 2030-2045

**Varietà d'uva:** 70% Merlot, 30% Cabernet Franc

**Numero articolo:** 0485923

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Clos de la Vieille Eglise

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 93/100, Jeb Dunnock 90-92/100, WeinWisser 18,5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
<b>Da bere:</b>	2030-2045
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	20 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	14.5%
<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.