



Château Guillot Clauzel

Pomerol AOC

La nuova superstar di Pomerol

Descrizione:

Le viti di questo vigneto boutique sono piantate su terreni ricchi di ghiaia e argilla, che conferiscono ai vini complessità aromatica ed equilibrio strutturale. Guillot-Clauzel combina valori tradizionali con una vinificazione innovativa per creare un Pomerol distintivo di incomparabile eleganza e finezza.

Profilo aromatico:

Un bouquet seducente e molto puro, con delicate sfumature di erbe e spezie, legno di sandalo e nettare di mirtillo, con una profonda mineralità e un grazioso tocco di viola. Complesso e setoso al palato, con tannini stretti. Questo Pomerol seduce con la sua incredibile profondità e precisione. Bacche blu e note di terroir pronunciate sul finale lungo e concentrato.

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

Allevamento: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: 2030-2055

Varietà d'uva: 83% Merlot, 17% Cabernet Franc

Numero articolo: 1374723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Guillot Clauzel

Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Decanter 94/100, Jeb Dunnuck 91-93/100, Parker 92-94/100, Vinum 95/100, WeinWisser 18.5/20
Varietà d'uva:	83% Merlot, 17% Cabernet Franc
Da bere:	2030-2055
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.