



Château l'Évangile

Pomerol AOC

È per i veri intenditori di raffinatezza

Descrizione:

I terreni di alta qualità sono la fonte di questo grande Merlot dello Château l'Évangile, che si distingue per una combinazione naturale di fruttato e finezza. La direttrice della tenuta Juliette Couderc descrive così l'influenza del terroir: "L'equilibrio di un Évangile risiede nella complessa interazione tra la potente intensità aromatica del nostro terreno argilloso e la delicatezza del nostro terreno ghiaioso, che ci invita nell'elegante mondo del Pomerol."

Profilo aromatico:

Un bouquet molto complesso di ciliegia selvatica, ribes nero, mirtillo selvatico, violetta, iris e gelatina di mirtillo. Palato sublime, con una texture setosa, tannini stretti, un nucleo minerale denso e strutturato e un corpo complesso. Molta pressione nel finale lungo e concentrato, un ottimo risultato.

Abbinamenti:

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

Denominazione: Pomerol

Gradazione alcolica: 14.5%

Maturità di degustazione: 2005

Numero articolo: 0475123

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Château l'Evangile

Pomerol AOC

Paese di origine: Francia

Valutazioni: James Suckling 97/100, Decanter 97/100, Jeb
Dunnuck 93-95+/100, Parker 95/100, Vinum
96/100, WeinWisser 18.5/20, Score 19/20

Maturità di degustazione: 2010-2055

Gradazione alcolica: 14.5%

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.