



Château La Conseillante

Pomerol AOC

L'arte della perfezione

Descrizione:

La famiglia Nicolas, attuale proprietaria, è attiva qui dal 1871. La tenuta fa parte della prima guardia di Pomerol, come dimostra l'illustre vicinato con L'Evangile o il fiore all'occhiello di Saint-Emilion, Cheval-Blanc. Le tenute di Pomerol sono piccole, ma il livello di qualità è mozzafiato, in particolare per il "Conseillante". Il terroir abituale, caratterizzato dall'argilla, presenta anche proporzioni di ghiaia e ferro - condizioni perfette per la coltivazione del Cabernet Franc, che a sua volta apporta un pizzico di spezia ed eleganza in più alla bocca setosa.

Profilo aromatico:

Bouquet seducente, fresche note di mirtillo alpino, raffinate sentori di cassis, delicato profumo di violetta. Al secondo assaggio, gelatina di mirtilli, petali di rosa e scorza di mandarino. Al palato è energico, con una consistenza setosa, una struttura tannica fitta, una splendida ricchezza di estratti e un corpo ben strutturato. Nel finale concentrato, aromatico e lungo si percepiscono una ricca carica di mirtilli, una nobile nota salata e una sublime astringenza.

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: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Da bere: 2030-2070

Varietà d'uva: 87% Merlot, 10% Cabernet Franc, 3% Cabernet Sauvignon

Numero articolo: 0500825

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château La Conseillante

Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	WeinWisser 20/20, Decanter 97/100, Falstaff 100/100, Jeb Dunnock 96-98+/100, James Suckling 97-98/100, Parker 97-100/100, Vinum 99/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	87% Merlot, 10% Cabernet Franc, 3% Cabernet Sauvignon
Da bere:	2030-2070
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Servier:	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.