



Château Néin

Pomerol AOC

Il miglior Château Néin prodotto dalla giovane tenuta

Beschreibung:

Un'annata di punta del tesoro dello château, ora perfettamente matura per essere bevuta. La nuova stella del firmamento Pomerol, creata da Jean-Hubert Délon, proprietario anche del rinomato Château Léoville Las Cases a St-Julien. Le viti di Château Néin prosperano sull'altopiano di Pomerol e beneficiano di una diversità di suolo unica, grazie alla superficie coltivata relativamente ampia.

Degustationsnotiz:

Granato-violaceo intenso, denso al centro, con riflessi violacei sul disco. Il bouquet è caratterizzato da prugne, chiodi di garofano e ciliegie nere. Al palato è ricco e voluminoso, con ancora ciliegie. Un Pomerol di potenza, compatto, muscoloso ed esigente.

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.

Servierempfehlung:

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: 14 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0398909

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Nénin

Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Wine Spectator 93/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	14 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
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.