



## Château Nénin

Pomerol AOC

Il miglior Château Nénin prodotto dalla giovane tenuta

**Beschreibung:**

La nuova stella del firmamento Pomerol, prodotta da Jean-Hubert Delon che, oltre a Château Nénin, possiede anche Château Léoville Las Cases a St-Julien. Le uve della tenuta sono coltivate sull'altopiano di Pomerol. È soprattutto la diversità dei terreni a conferire al vino il suo carattere unico.

**Degustationsnotiz:**

Rosso cremisi intenso con note di lilla. Bouquet ammaliante di grande profondità, con note di mora, mirtillo e liquirizia. Al palato è molto aromatico, di grande lunghezza, vellutato e morbido, con un forte sapore di ribes nero.

**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:** in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Varietà d'uva:** Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

**Artikelnummer:** 0398912

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Nénin

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	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.