



Château Névin

Pomerol AOC

Uno dei migliori della categoria quest'anno

Beschreibung:

La nuova stella del firmamento Pomerol, prodotta da Jean-Hubert Delon che, oltre a Château Névin, 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:

Un seducente bouquet di mirtilli freschi, con ammalianti note di iris, lillà secco, grafite e gelatina di sambuco. Al palato è sublime, con una consistenza setosa, un estratto leggermente granuloso, tannini stretti e un corpo solido e lineare. Il finale concentrato e persistente rivela aromi di amarena e dragoncello, oltre a un'astringenza farinosa. Quest'anno è tra i migliori della sua categoria.

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

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2029-2052

Varietà d'uva: 64% Merlot, 36% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0398922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Nénin

Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94-95/100, Jeb Dunnock 92-94/100, Parker 93-95/100, WeinWisser 18+/20, Score 19/20
Varietà d'uva:	64% Merlot, 36% Cabernet Franc
Da bere:	2029-2052
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	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.