



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:

Rubino granato scuro. Bouquet lussuoso di ciliegie e ribes rosso, con note di lamponi, lilla e tartufi di cioccolato. I tannini perfettamente levigati sostengono armoniosamente l'eleganza del palato morbido e dolce. I mirilli esplodono nel finale delicatamente astringente. Non credo che tutti riconosceranno questa delicatezza, che si rivolge ai veri intenditori di finezza! Perché un Merlot al 100%? "Il gelo ha decimato il Cabernet Franc alla fine di aprile e non c'è stata una seconda generazione", spiega il direttore Jean-Pascal Vazart.

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

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2028-2050

Varietà d'uva: 100% Merlot

Numero articolo: 0475117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château l'Evangile

Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 95/100, WeinWisser 18.5/20, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Da bere:	2028-2050
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.