



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:

22 hl/ha, 50% Grand Vin, 14,5% vol. Colore porpora denso con riflessi granati e violacei. Un bouquet delizioso e filigranato, con note di succo di marasca, rosmarino e mirtilli, seguite da torrone al cioccolato e accenni di malto nero. Al palato, l'Évangile è davvero sensuale e impetuoso, con la sua consistenza vellutata e setosa e i suoi tannini cremosi e già ben fusi. Sul finale lungo e persistente, il vino rivela la sua regale grandezza e il suo gigantesco potenziale. Un Évangile immenso, al pari del 2016, con un pizzico di precisione in più.

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: 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

Numero articolo: 0475118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château l'Evangile

Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Antonio Galloni 96/100, Jeb Dunnuck 97+/100, Neal Martin 92/100, Parker 97-99/100, WeinWisser 19.5/20, Score 19/20
Varietà d'uva:	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
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.