



## Château l'Évangile

Pomerol AOC

Un tour de force di Jean-Pascal Vazart

**Descrizione:**

Questo grande Pomerol combina magnificamente finezza e fruttuosità, risultato innegabile del suo eccellente terroir.

**Profilo aromatico:**

Molti aromi e sapori di oliva nera, bacche schiacciate e terra umida. Corposo, ma lucido, con tannini molto fini e una consistenza vellutata. Lungo e strutturato, con frutta blu e pietra al palato. Anche un po' di salvia. Più equilibrato che in passato. Estremamente persistente al palato. - James Suckling

**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

**Allevamento:** in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 15.5%

**Da bere:** 2028-2050

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

**Numero articolo:** 0475119

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château l'Evangile

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	WeinWisser 19.5/20, Jeb Dunnock 96-98/100, James Suckling 96/100, Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Da bere:</b>	2028-2050
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	15.5%
<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.