



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:

Porpora intenso, centro opaco e disco rubino tenue. Magnifiche note di cioccolato in polvere, viola tenera e liquirizia, seguite da sentori di ribes nero e minerali. Lungo e sublimemente setoso al palato, lineare e perfettamente strutturato, un atleta di prima classe. Il finale concentrato è un'esplosione di bacche blu e nere, con note di terroir e un'astringenza regale.

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: 2029-2055

Numero articolo: 0475120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château l'Evangile

Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	WeinWisser 20/20, Antonio Galloni 95-97/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 97+/100, James Suckling 98-99/100, Parker 95/100, Score 19/20
Da bere:	2029-2055
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.