



## Château l'Évangile

Pomerol AOC

È per i veri intenditori di raffinatezza

### **Beschreibung:**

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."

### **Degustationsnotiz:**

Bouquet intrecciato, ciliegia selvatica, nobili note speziate di cassis, mirtillo alpino, seguito da profumo di violetta e iris e gelatina di mirtilli. Al palato sublime con consistenza setosa, struttura tannica fitta, nucleo minerale denso e strutturato e corpo complesso. Nel finale concentrato e persistente si crea molta tensione, meravigliosamente riuscito.

### **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

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Artikelnummer:** 0475121

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château l'Evangile

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 96-97/100, Score 19/20
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	14.5%
<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.