



Château l'Evangile

Pomerol AOC

Un diamante grezzo di Pomerol che ha bisogno di tempo

Descrizione:

I terreni di alta qualità sono la fonte di questo grande Merlot dello Château l'Evangile, 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:

Bouquet delicato e riservato con note di grafite, fiori di lillà essiccati, fragola selvatica e nettare di ribes rosso. Al palato è sublime, molto dritto e teso, impetuoso ed equilibrato, con una struttura setosa e tannini stretti. I frutti rossi e le sfumature del territorio sono marcati nel finale maestoso e concentrato.

Abbinamenti:

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

Denominazione: Pomerol

Produzione: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.5%

Maturità di degustazione: 2005

Numero articolo: 0475122

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Château l'Evangile

Pomerol AOC

Paese di origine: Francia

Valutazioni: Decanter 97/100, Jeb Dunnuck 95-97/100,
James Suckling 96-97/100, Parker 95-97/100,
WeinWisser 18.5/20, Score 19/20

Maturità di degustazione: 2010-2055

Viticultura: Tradizionale

Produzione: in barrique

Gradazione alcolica: 14.5%

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.