



Château Plince

Pomerol AOC

Un Pomerol 2015 di cui James Suckling è entusiasta

Descrizione:

Château Plince appartiene alla famiglia Moreau da quattro generazioni. Il consulente della tenuta è nientemeno che Christian Moueix. Questo grande vino è diventato rapidamente il beniamino della nostra clientela ed è sempre rapidamente esaurito.

Profilo aromatico:

Granato intenso con riflessi luminosi. Un bouquet goloso di frutti di bosco maturi e succo di mirtillo, seguito da tabacco dominicano e liquore di ciliegia. Il palato è regalmente pieno, sottolineato da tannini perfettamente amalgamati. Il lungo finale è un perfetto equilibrio tra potenza e finezza, con aromi di marasca e dragoncello impreziositi da fini tocchi di tabacco e noce. Un Pomerol magnifico in un'annata magnifica e piena di potenziale.

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: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 72% Merlot, 28% Cabernet Franc

Numero articolo: 0476615

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Plince

Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 93/100
Varietà d'uva:	72% Merlot, 28% Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2035
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
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.