

Château Plince

Pomerol AOC

Un grande Pomerol di un'annata molto ricercata

Descrizione:
Château Plince è una tenuta tradizionale che appartiene alla famiglia Moreau da quattro generazioni. Il suo consulente è nientemeno che Christian Moueix. Il suo grande vino è diventato un best-seller in tempi record. Un compagno ideale per le specialità gastronomiche francesi come l'entrecôte, il cosciotto d'agnello, l'anatra confit e i formaggi a pasta dura.
Profilo aromatico:
Rosso porpora, saturo al centro. Bouquet di magnifica mineralità, con note di bacche blu, cuoio leggero e rosmarino fresco. Palato potente, impetuoso, nervoso, con tannini sostenuti e un estratto opulentemente maturo. Questo gigante di Pomerol mostra i muscoli ed esplode nel finale concentrato con note di ciliegie selvatiche ed erbe fresche, su un'elegante astringenza.
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
Viticoltura: Tradizionale
Gradazione alcolica: 13.5%
Maturità di degustazione: adatto fino al 2044
Uva: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Numero articolo: 0476619

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINI

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Château Plince

Pomerol AOC

Paese di origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Neal Martin 90–92/100, Parker 90–92+/100, WeinWisser 18/20
Uva:	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Maturità di degustazione:	adatto fino al 2044
Viticoltura:	Tradizionale
Produzione:	in barrique
Gradazione alcolica:	13.5%
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch