



Château Plince

Pomerol AOC

Il grande Pomerol

Beschreibung:

Château Plince è una tenuta tradizionale di Pomerol gestita dalla famiglia Moreau da quattro generazioni. Il Grand Vin è diventato un best-seller in tempi record, mai visti prima! Inoltre, si abbina meravigliosamente a qualsiasi pasto, in particolare a una costoletta d'agnello o a una buona bistecca.

Degustationsnotiz:

I frutti rossi dominano il caldo bouquet di frutti di bosco, tè freddo alla rosa canina e liquirizia. Al palato è elegante e morbido, vivace e sobrio, con un estratto leggermente sabbioso e un corpo snello. Finale teso, con un'astringenza leggermente granulosa e delicati aromi di ciliegia rossa e dragoncello. Non riesce a ripetere l'ottimo risultato dell'anno scorso.

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: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2046

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0476621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Plince

Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Da bere:	da subito fino al 2046
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
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.