



## Château Plince

Pomerol AOC

Un grande Pomerol di un'annata molto ricercata

**Descrizione:**

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.

**Profilo aromatico:**

Bouquet complesso con note di bacche nere, legno nobile, tabacco brasiliano e grafite. Al palato è ricco e morbido, con estratto pepato e corpo compatto. Delicata astringenza nel finale concentrato di ciliegia selvatica e prugnola.

**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:** 15.0%

**Da bere:** 2029-2042

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

**Numero articolo:** 0476622

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Plince

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Falstaff 95/100, James Suckling 93-94/100, WeinWisser 17.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
<b>Da bere:</b>	2029-2042
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	15.0%
<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.